Tagebuch

einer

der Kultur und Industrie

gewidmeten

Reise.

Von

Philipp Andreas Nemnich,

der Rechte Licentiat in Hamburg.

Dritter Band.

Tübingen,

in der J. G. Cotta'schen Buchhandlung.

1809.

Original-Beiträge

zur

eigentlichen Kenntniß

von

Holland.

Von

Philipp Andreas Nemnich,

der Rechte Licentiat in Hamburg.

Erster Band.

Tübingen,

in der J. G. Cotta'schen Buchhandlung.

1809.

Wbtd/69/124

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede.

Der Titel: Original-Beiträge, zeigt an, daß sie aus eigenen Forschungen und Nachfragen, nicht aber aus vorhandenen Büchern, entstanden sind.

Der Ausdruck: Eigentliche Kenntniß, bedarf keiner Rechtfertigung. Daß die Kenntniß der Produkte und Industrie eines Landes, die eigentliche Kenntniß desselben ausmacht, ist eine für sich selbst redende Wahrheit.

Es fällt dem Fremden in Holland allerdings mühsam und schwierig, Materialien von der Art, wie ich sie hier liefere, einzugewinnen. Das Glück hat mich aber gerade

zu solchen Männern geführt, die einen Sinn für meine Arbeit besaßen, und die mir ihre Theilnahme und Unterstützung, mit einem nie erwarteten Eifer und guten Willen, auf das thätigste bewiesen haben.

Es würde mir zur Ehre gereichen, wenn ich mich vieler in ihrem Vaterlande geschätzten Männer öffentlich rühmen dürfte. Ich muß aber, nach ihrem eigenen Verlangen, ihre Namen verschweigen, und mich daher begnügen, Ihnen hiemit im Allgemeinen, Dank zu sagen.

Paris
im July 1809.

Nemnich.

Original=Beiträge

zur

eigentlichen Kenntniß

von

Holland.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Reise nach Amsterdam.

In den letzten Tagen des Novembers 1808 erreichte ich, von Cleve her, das holländische Gebiet. Ein heiterer Morgen in Nimwegen gönnte mir das weite, herrliche Gesicht über den Waalfluß; wie reizend schön muß es nicht in der angenehmeren Jahreszeit seyn!

Vor der französischen Umwälzung hatte Nimwegen eine aus 4 bis 5000 Mann bestehende Garnison, und war daher um ein gutes Viertel stärker, als gegenwärtig, bevölkert. In Ansehung ihrer Handlungs-Wichtigkeit soll diese Stadt, in älteren Zeiten, als die zweyte nach Amsterdam, und als die erste nach Rotterdam, zu betrachten gewesen seyn. Diese ihre Importanz hat längst aufgehört. Noch kürzlich, bey der Uebergabe des Clevischen an Frankreich, ist ihr der wichtigste Theil ihres bisher bestandenen Speditionshandels entrissen worden.

Vorher gingen aus den unter Arnhem zu bemerkenden deutschen Gegenden die Güter über Hochstraß, Xanten, und Cleve, nach Nimwegen, um von da weiter spedirt zu werden. So auch umgekehrt. Jetzt erhält Nimwegen nur noch Leinwand zur Bleiche aus Gladbach und Reydt; Tücher und Nähnadeln aus Aachen; und vielleicht noch einige andere, minder bedeutende Güter; wogegen es die gedachten französischen Gegenden, wenn nichts im Wege steht, mit Kolonialprodukten versieht.

Der Erwerb, außer dem gewöhnlichen einer Stadt, ist in Nimwegen unbedeutend. Etwas Gerberey und Leimsiederey. Blecharbeit, und viele gemeine messingene Rauchtabacksdosen. Der ehemals so berühmte Nimwegsche Mol, ein kühlendes weisses Sommerbier, hat in der Liebhaberey sehr abgenommen, und geräth fast in Vergessenheit.

Arnhem, hat gegenwärtig einen starken Speditionshandel. Die Güter, welche aus Frankfurt, Düsseldorf, Duisburg ꝛc. sonst über Nimwegen gingen, haben seit der französischen Besitzergreifung von Cleve ihren Weg hieher genom-

men. Von Arnhem werden die Güter weiter nach Utrecht, Amsterdam, Rotterdam, und dem Haag, mit Börtschiffen befördert. Die Rückspedition geschieht eben so.

Güter, die von Braunschweig, Leipzig, Nürnberg rc. nach Amsterdam bestimmt sind, werden von den ersteren Städten gemeiniglich directe mit dem Karren nach Amersfoort accordirt. In diesem Fall besorgt der Arnhemer Spediteur, indem der Fuhrmann die holländische Gränze betritt, die einkommenden Rechte, und versieht ihn mit den nöthigen Papieren. Alsdann verfolgt der Fuhrmann seine Reise bis Amersfoort, wo die Güter vom Karren abgeladen, und über den Fluß Eem und die Zuiderzee mit Börtschiffen nach Amsterdam gebracht werden.

Für Güter, die per Achse kommen, ist zu Sevener das erste holländische Bureau. Schiffe dagegen müssen zuerst bey der Schenckenschanze anhalten. An beyden Orten besorgt der Arnhemer Spediteur die Klarirung; so wie das Weitere auf dem Haupt-Bureau in Arnhem.

Wageningen, erhält alle vierzehn Tage ein Börtschiff aus Duisburg, welches, auf demselben

Fuß, wie in Arnhem, die oberländischen Güter aus= und die holländischen einladet.

Van Ammeren in Arnhem treiben einen starken Handel mit inländischem Taback. Meulenburg hat eine Posamentfabrik. Eine ziemlich beträchtliche Seifensiederey.

Ein anhaltendes Regenwetter hinderte mich, etwas von Arnhems berühmten schönen Umgebungen zu sehen. Dagegen hörte ich in der Stadt, von den langen holländischen Reden, die Erste.

Zeist, zwey Stunden von Utrecht, ist durch das im Jahr 1746 daselbst gestiftete Etablissement der Herrnhuter berühmt und sehr lebhaft geworden. Die Beschäftigung, häusliche Einrichtung, und Lebensweise dieser frommen Menschen, ist überall, wo sie sich niedergelassen haben, dieselbe, mithin, in diesem Betracht, weiter nichts Merkwürdiges von Zeist zu sagen. Von hier gemachten Herrnhuter Artikeln sieht man: schöne Kunsttischlerey, artig lakirte Kleinigkeiten, Handschuhe, Leder, Band, Gold= und Silberarbeiten, Seifenkugeln, gegossene Lichter, Leim, Brod und Pastetchen, gebundene Bücher u. s. w. Der Einfall, Zeist ein holländisches Nürnberg zu

nennen, kann wohl nicht zu den glücklichen gezählt werden.

Utrecht's vormaliger Handel ist ins Unbedeutende gefallen. Von den früheren Fabriken und Gewerben läßt sich jetzt kaum die Spur entdecken. Was inzwischen davon zu bemerken ist, findet man in dem gegenwärtigen Buche, da, wo es hingehört.

Mit der Treckschuit kommt man in Zeit von acht Stunden von Utrecht nach Amsterdam. Die unterhaltende Ansicht der vielen Buitenplaatsen an den beyden Seiten der Vecht, hat für den Fremden ein besonderes Interesse.

In Amsterdam *), wo ich vier Wintermonathe, vom December 1808 bis zum März 1809, zubrachte, ließ ich es mein Erstes seyn, mich auf die Industrie-Gegenstände des ganzen Reichs vorzubereiten. Unter vielen Bemühungen und Weitläuftigkeiten lieh ich mir von Privatpersonen eine Bibliothek zusammen. Ich glaube, fast Alles, oder doch wenigstens das Bedeutendste,

*) Den Fremden ist das vom Buchhändler Hesse herausgegebene Tableau d'Amsterdam, seconde Edition, 1809, sehr zu empfehlen.

was Holland, zu seiner eigenen Kenntniß, an Büchern und Schriften aufzuweisen hat, gelesen zu haben. Diese Arbeit wurde mir viel leichter, als ich sie mir vorgestellt hatte. Denn die folgenden Bücher gaben mir meistens das zuerst Gelesene wörtlich wieder.

Inzwischen wußte ich mir eine ungefähre Uebersicht der Gegenstände, worauf ich meine Fragen stellen wollte, zusammen zu bringen. Durch die Verwendung meiner vielen Freunde ward es mir nicht schwer, zu allen Artikeln die kundigsten Lehrer zu finden. So sammelte ich mir den gegenwärtigen Schatz von Materialien aus lebendigen Quellen.

Von Amsterdam bereisete ich die übrigen vornehmsten Städte Hollands, bis zur französischen Gränze hin. Ueberall erreichte ich, durch die Hülfe der vortrefflichsten Männer, das Ziel meiner Wünsche.

Zuerst in Turnhout, wo ich in dieser Absicht mehrere Tage verweilte, fing ich an, über den Zuschnitt meines Buches weiter nachzudenken. Ihn nach den besuchten Gegenden, wie eine Reisebeschreibung, zu formen, fand ich, aus mehreren

Gründen, wohin vornämlich die häufigen Wiederholungen und der verfehlte Zusammenhang gehören, höchst unangemessen und unbequem.

Es schien mir daher nichts natürlicher, als die zahlreichen Materialien in Kapitel abzutheilen, und das Besondere der einzelnen Gegenden und Oerter ins Allgemeine zu fassen. Ich schreite nunmehr in dieser mir vorgesetzten Ordnung fort.

Einige Bemerkungen im Allgemeinen.

Die Bevölkerung des nunmehrigen Königreiches Holland wird auf etwas über zwey Millionen angeschlagen. Davon soll die Provinz Holland allein beynahe die Hälfte besitzen.

Im Allgemeinen ist die Oberfläche des Landes platt, und, nach Büffon, der niedrigste Theil auf dem ganzen Erdboden. Dünen oder Sandhügel, erheben sich längs den Seeküsten. Nach den Gränzländern zu, und sonst einzeln, zeigen sich wohl Erhöhungen, die aber eher den Namen von Hügeln, als von Bergen verdienen.

Außer den gedachten Dünen besteht ein großer Theil des Landes aus Heidestrecken. Meteler=

kamp rechnet ein Fünftel wüsten Landes. In einer 1802 abseiten des Raths von inländischen Sachen, an das Staats-Bewind geschehenen Vorstellung, wird es auf ein Drittel angegeben. Dasselbe hat mir Herr Jan Kops mündlich bestätigt. Mit der Urbarmachung beschäftigt sich die eine Gegend mehr, und die andere weniger, so wie dieselbe Arbeit zu einer Zeit mit Eifer, und zu einer andern mit Trägheit geschieht.

Beym Anblick der großen Heide um Hilversum konnte ich nicht umhin, die Frage aufzuwerfen: warum man nicht hier, um so vielen patriotischen Wünschen Genüge zu leisten, urbar mache? Man gab mir die folgende Antwort: „Hätten wir doch nur die Mittel, unser wirklich „baufähiges Land zu kultiviren. Von achtzig „ehemaligen uns zugehörigen Bauerhöfen wird „jetzt kaum der vierte Theil benutzt. Es fehlt „uns dazu an Menschen, und an Mist."

Der größte Theil des Nutzlandes besteht in Wiesen und Weyden. Von dem übrigen kleineren Theile macht das Getreideland die größere Hälfte aus. Dann folgen die Feldfrüchte und Gartengewächse. Einzelne Gegenstände sind Krapp,

Flachs und Taback. Am geringsten ist der Betrag des Holzes.

Der Boden ist entweder Sand, oder Thon, oder Sand und Thon vermischt, oder Moor. Unter diesen vier Beschreibungen herrschen manche Verschiedenheiten. Vor allen behauptet der Sandgrund die Oberhand.

Die Kosten, um Holland wasserdicht zu erhalten, können sich jährlich zwischen anderthalb bis zwey Millionen Gulden belaufen.

Rindvieh; Butter; Käse; Häute; Hörner; Leim u. s. w.

So wie der größte Theil des Nutzlandes von Holland in fetten Weyden und Wiesen besteht, eben so besteht dessen wichtigster innerer Reichthum in der Benutzung des darauf treibenden Viehes. Man rechnet die Zahl des gesammten hiesigen Rindviehs auf nahe an 800,000 Häupter.

Man kann im Königreiche vier Hauptsorten des Rindviehs, nämlich das Groninger, das Friesische, das Nordholländische, und das Südholländische, annehmen. Es gehört

ein kundiges Auge dazu, um sie genau zu unterscheiden.

Das Groninger, ist netter, artiger, und runder, als das übrige Rindvieh; es fällt durchgehends so schwer, und so grob nicht; es hat breite Schultern; einen kurzen Kopf; dünne, kurze, krumme Hörner; einen kurzen Hals; kurze Füße; runde Rippen; platte Hüften und Kruppe; nicht ausstechend von Knochen. Die Ochsen werden für die besten im Reiche gehalten, und stark angezogen.

Das Friesische Rindvieh, hat ein mageres Ansehen; schmale und scharfe Schultern; einen Spitzkopf; ziemlich lange und dicke Hörner; einen hageren Hals; lange Füße; platte Rippen; ausstechende Hüften; die Kruppe ziemlich weit; der Schwanz liegt durchgehends so platt nicht, als beym Groninger Vieh. Die Ochsen von dieser Sorte werden ebenfalls stark angezogen.

Das Nordholländische Rindvieh, ist unter allen das schwerste. Es war sonst sehr schön. Allein, als die Engländer im Jahr 1799 ihren Einfall in Nordholland wagten, wurde sehr viel davon geschlachtet, und damit die ursprüngliche

Liebhaberey erstickt. Denn vorher ließen Einzelne es sich angelegen seyn, ihre eigene Race mit der Groninger und Friesischen zu vermischen, und brachten es darinn sehr weit. Wahrscheinlich wird man es nicht wieder zu einem so hohen Grade von Verbesserung bringen. Dies ist hauptsächlich von den Ochsen zu verstehen. Die karakterischen Kennzeichen des Nordholländischen Viehes sind: Sehr fleischig; breit von Schultern; ein voller Kopf; meistens grobe Hörner; der ganze Körper ziemlich gefüllt, und nicht sehr ausstechend von Knochen; doch fällt durchgehends das Knochenwerk etwas schwer.

Das Südholländische Rindvieh, besteht gemeiniglich aus einer Vermischung der drey obigen Racen, wovon jährlich eine große Menge, im Frühjahr aus Groningen und Friesland, und, im Nachjahr aus Nordholland herüberkommt. Sonst ist das Südholländische Vieh durchgehends nicht grob, und selten sehr schwer. Doch, bey der gewöhnlichen Vermengung, ist es gar nicht leicht, einigen Unterschied zu entdecken. Außer im Obermaaßischen, wo man jährlich zu Puttershoek einen großen Ochsenmarkt hält, werden wenig Ochsen von dieser Sorte angezogen.

Beyspiele vom schwersten Gewicht hier zu Lande, nämlich 1400 Pf. von einer Kuh, und 2400 Pf. von einem Ochsen. Sonst ist das gewöhnliche Gewicht 6 bis 700 Pf.

In älteren Zeiten, als die Rindviehseuche die schrecklichsten Zerstörungen, zumal in Friesland, anrichtete, sah man sich wohl genöthigt, aus dem Oberlande und dem Dänischen allerley kleines Rindvieh einzuführen, zuweilen 15,000 und mehrere Stück in einem Jahr. Diese Einfuhren haben längst aufgehört, so daß kein fremdes Rindvieh mehr, wenigstens nicht in einer nennenswerthen Anzahl, herüberkommt.

Unter der Benennung von Zuivel versteht man in Holland das Milchprodukt, nämlich Butter und Käse.

Butter. Die besten Sorten sind die Delfsche, und die Leidsche Boter. Jene wird in Delfland, und diese in Rhynland, in der Nähe von Leiden *) gemacht. Im Allgemeinen wird jene für besser gehalten. Doch findet man bey

*) Die Behandlung der Leidschen Butter steht ausführlich in Kops Magazyn van Vaderlandschen Landbouw, IV, 1.

der letzteren jene vielleicht übertreffende Qualitäten. Es kommt alles auf die eigene Behandlung eines jeden einzelnen Landhaushalters an; der Butterhändler kennt seine Leute. Beyde Sorten werden größtentheils im Lande selbst verzehrt; zur Versendung werden sie dem Auslande zu kostbar. Was dennoch die Gränze verläßt, geschieht nur in kleinen Parteien.

Die Friesische Butter, ist von ungleich geringerer Substanz. Die Sommerbutter differirt von jenen Sorten um ein Viertel, und die Winterbutter fast um die Hälfte im Preise. Von der Friesischen Butter wird der größte Theil ins Ausland verschickt. Die Versendung geschieht in Viertel- und Achtel-Fäßchen; nach Amerika und Indien aber in eigens dazu gemachten Fäßchen, die 14 bis 20 Pf. halten. Sneek ist der vornehmste Buttermarkt in Friesland. Der jährliche Umsatz von Friesischer Butter mag zwischen 700,000 und Eine Million Gulden betragen.

Zu den geringeren und geringsten Sorten gehören: die Groninger, Mastenbroeker und Kuinder, ferner die Bossche (aus der Meierey), und die Stichtsche (Stift-Utrechtsche) Boter.

Diese haben sich, in neueren Zeiten, in ihren Qualitäten ziemlich vermindert. Denn man hat sowohl zu schlechtem Salz, als zu schlechtem Faßholz, seine Zuflucht nehmen müssen, weil von beyden nothwendigen Artikeln das Gute fast nicht mehr zu haben, oder doch allzu hoch im Preise gestiegen ist.

Die Schmierbutter (Smeerboter, Smoutboter), braucht man in den inländischen und Brabantschen Zuckersiedereyen.

Ehemals pflegte viel Irländische Butter nach Holland zu kommen. In neueren Zeiten hat sich das umgekehrt. Es kommt keine irländische Butter mehr herüber; dagegen wird seitdem viel Friesische Butter nach England gebracht. Eines Theils hat in Irland das Bauland über das Weideland mächtig gewonnen; anderen Theils braucht England mehr Butter, als sonst, nämlich zum Behuf der zugenommenen Schiffahrt, und zur Versorgung der neu acquirirten Besitzungen.

Käse. Im Allgemeinen sieht man in Holland vor allen Dingen auf die Gewinnung des Käses; die der Butter ist meistens fast eine Ne-

bensache. Die Hauptgegenden, wo man Rohmkäse macht, liefern für den Handel keine Butter. Andere Gegenden, wo der Rohm gar zu reich an Substanz ist, bereiten daraus die vortrefflichste Butter, und finden die übrige Milch noch fett genug, um einen bald mehr, bald minder mageren, zum Handel aber immer beliebten Käse, zum Daseyn zu bringen.

Die Haupteintheilung ist demnach die in Süßmilchkäse (Zoetemelks Kaas), und Sauermilchkäse (Zuuremelks Kaas). Den letzteren nennt man gemeiniglich Komyne Kaas, zuweilen auch Kantert. Die magerste Sorte desselben, oder den Lederkäse, findet man wohl mit dem Namen Hoppe bezeichnet. Die Würzung des Sauermilchkäses mit Kümmel und Näglein hat zu den Benennungen von Komyne Kaas, und Kruidkaas, Veranlassung gegeben.

Von beyden Haupteintheilungen giebt es viele untergeordnete Sorten.

Ein Haus in Amsterdam, welches den ausgedehntesten Butter- und Käsehandel treibt, hat mich mit einer genauen Liste von allen Käse-Sorten beschenkt, wonach ich mich hier allein

richte. Die beygefügten Preise sind die sichersten Merkmale der verschiedenen Qualitäten; sie standen so im Februar oder März 1809.

Von den Süßmilchkäsen behauptet der nordholländische, in Ansehung seiner sehr überlegenen Quantität, die erste Stelle. Seine Gestalt ist fast kugelrund, daher findet man ihn auch Klootkaas genannt. Sonst ist er allgemein unter dem Namen Edamsche Kaas von jeher bekannt, obgleich Edam keinesweges der Hauptort, weder für die Qualität, noch Quantität des nordholländischen Käses ist. In der größten Menge macht man ihn von der Beemster ab, bis über Alkmaar hinaus. Die beste Sorte fällt aber nahe bey Hoorn; so wie die geringste bey Edam und Purmerend.

Nach der Farbe ihrer Rinde werden die nordholländischen Käse in Witkorsten und Roodkorsten eingetheilt. Jene haben eine dickere Rinde, daher läßt man ihnen die natürliche Farbe. Die mit der dünnen Rinde überzieht man mit Farbe, um sie gegen Luft und Wetter zu verwahren. Man hat dazu nichts tauglicher gefunden, als die aus Frankreich kommenden groben

Tourne-

Tournesol-Lappen. Das Färben mit diesen Lappen heißt Tournesoleeren. Da die Lappen aber keinesweges wohlfeil sind, so behilft man sich zuweilen an deren Stelle mit Todtenkopf (Colcothar vitrioli), der jedoch die Eigenschaft nicht hat, den Käse zu conserviren. Er ist daher durchaus nicht anwendbar bey Käsen, die weite Seereisen machen sollen.

Vom Edamschen Käse giebt es folgende Sorten: Kleine rothkrustige Maykäse, 3 $\frac{1}{4}$ Pf., auf französisch Véritable croute rouge, auch Têtes de mort, und auf Englisch Dutch fool's heads genannt; sie sind geschickt zur Versendung nach Amerika, Spanien, und Italien; Preis 24 fl. die 100 Pf.; mittlere von 10 Pf. das Stück, gelten 23 à 24 fl. — Kleine rothkrustige Sommerkäse, von den Monathen September und Oktober, 3 $\frac{1}{2}$ Pf., passend für Frankreich, 20 à 21 fl.; mittlere 22 fl. — Kleine rothkrustige Herbstkäse, vom November und December, 3 $\frac{1}{2}$ à 4 Pf., geschickt für England und Brabant; 18 à 19 fl. — Kleine weißkrustige Herbstkäse, 3 $\frac{1}{2}$ à 4 Pf.; 17 à 18 fl. — Große rothkrustige Käse, 20 Pf., geschickt für Köln und Brabant, gelten,

nach Alter, 22 bis 26 fl. — Weißkrustige Käschen, von 6 oder 7 Pf., auf Französisch Pâte demi mollette genannt; geeignet für Paris; 16 fl.; rothgemacht, ging ehemals diese Sorte vornämlich nach den spanischen Häfen. — Alle obige Sorten, mit Mängeln und schadhaften Stellen, werden nach Hamburg und Brabant gesandt, und gelten dann, nach Qualität, 14 bis 20 fl. — Faule oder angegangene Käse stampft man in Tonnen, und verkauft sie unter dem Namen von Potkaas, zum inneren Verbrauch. — Die Verladung der Edamschen Käse geschieht entweder lose auf Stellingen, oder in Kisten, die 50, 72, 80, 108, oder 120 Stück halten.

Ich darf wohl den sogenannten Presentkaas nicht vergessen; er muß alle Vollkommenheiten des besten Käses in sich vereinigen; am vorzüglichsten soll man ihn in der Purmer zu Stande bringen.

Der Stolksche oder Gouwsche Kaas ist ebenfalls ein Süßmilchkäse. Er fällt in Südholland, nahe bey Gouda, wo er vornämlich in dem kleinen Dorfe Stolk gemacht wird. Die Form ist platt. Er ist besonders fett, und daher dem Ver-

derben um so leichter unterworfen. Man muß also darauf sehen, daß er vollkommen dicht ist, und keine Löcher oder Risse hat. Ist er ganz von Fehlern frey, so läßt er sich auch sehr weit versenden. Man hat ihn gar bis nach Ostindien gebracht, mit Theebley umgeschlagen, welches aber mit der äußersten Vorsicht geschehen muß, um keine eingedrückte Stellen hervorzubringen. Seine Rinde ist stark, daher ist es nicht nöthig, ihn zu tournesoliren.

Vom Stolkschen Käse unterscheidet man folgende Sorten: Große Stolksche May- und Herbstkäse, auch Roomkaas genannt, von 20 bis 40 Pf.; versandt durch ganz Deutschland, Rußland, und nach der Ostsee; 20 bis 24 fl. — Stolksche Maykäse, von 10 bis 14 Pf., auf französisch Pâte grasse genannt; sie gehen nach beyden Indien, Italien, Spanien und Frankreich; 18 à 19 fl. — Stolksche Herbstkäse, von 10 bis 16 Pf., auf französisch Pâte meule, oder Pâte de Gouda genannt; zur Versendung nach Frankreich vorzüglich geeignet; 15 à 16 fl. — Stolksche May- und Sommerkäse, mit Mängeln und schadhaften Stellen; von 20 bis 35 Pf., 17 à 18 fl.;

von 10 bis 20 Pf., 16 à 17 fl.; sie werden nach Hamburg, Bremen, und sonst nach Deutschland gesandt. — Man packt den Stolkschen Käse entweder in Papier, oder jeden für sich in ein Kistchen. Zuweilen thut man auch wohl, nach Maßgabe des Gewichts, 6 bis 24 Stück in Eine Kiste.

Von den Sauermilchkäsen, oder Komyne Kaazen, steht der sogenannte Leidsche Kaas oben an. Gemeiniglich ist er mit zwey sich kreuzenden Schlüsseln gemerkt. Die Sorten sind: von 20 bis 40 Pf., à 30 bis 36 fl. per Schiffpf. oder 300 Pf.; diese gehen, außer dem einheimischen Consumo, bloß nach Schweden, wo die Arbeiter in den Bergwerken den Kümmel darinn lieben. — Kleine Leidsche Käse, von 10 bis 16 Pf., gelten 33 bis 36 fl. das Schiffpf., und gehen nach Ost = und Westindien. — Stichtsche Leidsche Kaas, von obigen Gewichten, jedoch von geringerer Qualität.

Sodann folgt der Vriesche Kanter oder Komyne Kaas; er wird in gelben, weißen und grünen unterschieden, und wiegt circa 30 Pf.; Preis 27 à 28 fl. per Schiffpf.; Man sendet ihn, mit Kümmel gewürzt, ebenfalls nach Schweden,

ferner auch nach Köln; er wird viel auf Schiffen verzehrt. Grober weißer Friesischer Käse, ohne Kümmel; 25 à 26 fl. per Schiffpf.; wird allein nach Newcastle und Leith gesandt, zum Gebrauch der Arbeiter in den dasigen benachbarten Steinkohlenbergwerken.

Das Färben der gelben Käse geschieht gemeiniglich mit Orlean, so wie es auch mit der gekünstelten Farbe der gelben Butter der Fall ist.

Der Friesische rothkrustige Rohmkäse, von 4, 10 bis 20 Pf., ist gemein von Qualität, und wird wenig versandt.

Delfsche Kaazen, mit oder ohne Kümmel, von 25 bis 30 Pf.; 10 bis 12 fl. die 100 Pf.; werden meist längs den Rhein, wie auch nach Zeeland und England versandt.

In guten Zeiten liefert Holland jährlich eher über als unter dreyßig Millionen Pf. Käse! In Nordholland passiren zu Alkmaar, Hoorn, Purmerend, Medemblik, Enkhuizen, und Edam, jährlich zwischen 17 und 18 Millionen Pf. die Waage. Davon zählt Alkmaar zwischen 6 und 7 Millionen; Edam dagegen nur 1 Million. Texel, Wieringen und Monnikendam, geben circa

500,000 Pf. — Das jährliche Käse-Quantum von Gouda kann man auf wenigstens zwey Millionen Pf. annehmen. Friesland, ungefähr $1\frac{1}{2}$, Millionen Pf. Rohmkäse, und 4 Millionen Pf. groben Käse. — Was an den obigen 30 Millionen abgeht, kann man auf Leiden, und die übrigen Gegenden rechnen.

Von ausländischen Käsen liebt man in Holland den Schweizer vorzüglich. Dem englischen scheint man im Allgemeinen keinen Geschmack abzugewinnen; er wird auch nur gelegentlich angeführt.

Häute. Das Salzen der Häute ist in Holland ein eigenes Gewerbe, das, nach den neueren Gesetzen, bloß dem Gerber frey steht. Meistens kontrahiren die Einsalzer (Zouters) mit den inländischen Schlachtern, welche ihnen den ganzen Vorrath ihrer Häute einliefern. Zum Salzen nimmt man vornämlich spanisches und St. Ubes Rohsalz. Erst in neueren Zeiten sandten Amsterdam und Rotterdam gesalzene Kuh- und Ochsenhäute, in beträchtlicher Menge, nach England; nach den neuesten Verordnungen mögen nur getrocknete dahin gehen. Auch Deutsch-

land zieht, seitdem es an amerikanischen Wildhäuten gebricht, fast alles, was von inländischen Häuten in Holland vorräthig ist.

Im Salzen soll man hier, durch Kunst, den Häuten 2 oder 3 Pfund mehr Gewicht geben können. Im Gerben gewinnen die holländischen Häute nichts an Gewicht, dagegen die amerikanischen Wildhäute wohl 7 bis 8 Pf. in den Gruben zunehmen. — Im Allgemeinen werden den Amsterdamer-Ochsenhäuten, wegen ihrer mehreren Schwere, etwas Vorzüge vor den Rotterdamern eingeräumt.

Die Gerbereyen in Holland befinden sich gegenwärtig in einem betrübten Zustande. Es kommen, um bestes Leder zu verfertigen, keine amerikanische Häute; und, auf der andern Seite, werden die inländischen, wegen desselben Mangels, von den Deutschen zu jedem Preise weggerafft. Diese haben sich durch die enormen, bis über 50 pCt. gestiegenen Preise keineswegs davon abschrecken lassen. Das hier verfertigte Leder kann dabey keinen verhältnißmäßigen Schritt halten. Vom Sohlleder ist das abgebrühete (Gesmart Leder), das vornehmste zum ein-

heimischen Verbrauch; es liegt ungefähr zwey Jahre in der Grube; das Hartsohlleder für Schiffer und Landleute, wird fast gar nicht mehr gemacht; es liegt ungefähr drey Jahre in der Grube; das gekalkte Sohlleder (Kalk Twyfelaars), ist das leichteste, und liegt ungefähr zwölf Monate in der Grube; sonst ging es viel nach Spanien, und etwas nach andern südlichen Ländern, auch nach England. Das aus den amerikanischen Wildhäuten allhier bereitete schwere Leder nahm seinen Weg nach dem Norden, insonderheit nach Schweden; nach Deutschland ging davon sehr wenig, oder fast nichts.

Sämisches Rindleder (Zeem huiden, auf englisch Buff skins), ging ehemals sehr viel, und zu sehr hohen Preisen, nach England. Da aber der Engländer diese Waare gegenwärtig selbst zu fabriziren weiß, so haben sich die hiesigen Versendungen dahin beträchtlich vermindert, und schränken sich bloß auf das Feine und ganz Leichte, für die Offiziere, ein.

Geschirrleder (Tuigleder), wird jetzt in Holland vortrefflich, und insbesondere in Leiden, wo überhaupt ansehnliche Gerbereyen sind, gemacht;

Kuhhäute dienen zu diesem Zweck; zu Hangriemen sind Ochsenhäute am besten.

Das Oberleder verbraucht man im Lande selbst. Zum Schwarzfärben nimmt man Dünnbier, oder Sauermilch, auf Alteisen gegossen. In Amsterdam bedient man sich zuweilen, der Kürze wegen, des Vitriols; das ist aber ein Nachtheil für das Leder.

Die zugenommene Ausfuhr der einheimischen Eichenrinde ist mit eine Ursache des Verfalls der hiesigen Gerbereyen geworden. Von der Eichenrinde werde ich in einem andern Kapitel handeln.

Die holländischen Felle von fetten Kälbern (Luigers) sind, wegen ihrer Vortrefflichkeit, in England, wohin sie lohgar gehen, sehr begehrt. Man hat zwar vor einigen Jahren die Ausfuhr der unbereiteten Waare mit einem beträchtlich erhöheten Zoll belastet; das hindert aber die Engländer nicht, selbige dennoch zu beziehen.

In neueren Zeiten bemüht man sich in Amsterdam und anderen holländischen Städten, die englischen Stiefelschäfte nachzumachen. Die Fabrikanten selbst schmeicheln sich, den Punkt derselben Vollkommenheit erreicht zu haben. Un=

partheyische Sacherfahrne lassen zwar den holländischen Schäften, in Ansehung ihrer äußeren Schönheit, Gerechtigkeit wiederfahren; dagegen lautet, in Ansehung der inneren Güte, ihr Urtheil so günstig nicht.

Es werden fremde Leder in beträchtlicher Menge eingeführt; nämlich Oberleder aus Brabant; Sohlleder aus Lüttich, Malmedy ꝛc.; Schaft- und Sohlleder aus England.

Das holländische Pergament ist von jeher berühmt gewesen. Gegenwärtig wird es bey weitem nicht mehr in der ehemaligen Menge gemacht. Es wird in Alkmaar und Leiden bereitet. Das von nüchternen Kalbsfellen, die so mager und fettlos als möglich seyn müssen, wird Horn-Pergament genannt. Diese Benennung ist, wie mir der Fabrikant in Leiden als gewiß sagte, vom Hornvieh herzuleiten. Außer dem gewöhnlichen zum Einbinden ꝛc. werden Trommels, für Trommeln gemacht. Francyn, ist das feinste Pergament, für Urkunden. Maagde-Perkament ist vornämlich für die Hebräer, um ihre Bücher Mosis ꝛc. darauf zu schreiben.

Daß man in Groningen aus gebranntem Le-

der Dosen und andere Kleinigkeiten verfertigt, ist fast zu geringfügig, um es hier zu bemerken.

Hörner. Die holländischen sind recht gut, und mitunter trifft man welche, die den irländischen nichts nachgeben. Sie werden viel nach England geschickt. Man sortirt sie in Ochsen- und Kuhhörner; die letzteren sind kleiner, und man sieht sie nicht gern neben den ersteren; sind sie jedoch unter einander, so wird der Preis danach regulirt. Sie werden bey Hundert Kopf, d. i. 200 Stück verhandelt, und auf jede 100 Kopf noch 4 zugegeben, sind 208 Stück. Bey Ermangelung der besseren ausländischen Hörner versendet man die hiesigen auch wohl ins Bergische, Märkische u. s. w. — Eben so verhält es sich mit den Schenkelknochen (Schinkels) für die Dreher; im Nothfall vertreten die hiesigen die Stelle der besseren irländischen und portugiesischen.

Aus Kuhhaar werden Flurdecken (Vloerkleederen) gewebt, am meisten und am besten in Hilversum, wo ungefähr zehn Häuser, die vor etwa dreyßig Jahren angefangen haben, sich damit beschäftigen mögen. Ein ähnliches Haus existirt seit drey Jahren in Amersfoort. Auch in

Barn, zwey Stunden von Hilversum, werden Flurdecken gewebt; ferner in Leiden, Hoorn, und Breda. — Die Kuhhaarwebereyen nennt man an Ort und Stelle Zwartfabrieken, nach der schwarzen Farbe der Waare. — Ferner dienen die Kuhhaare zu Saalleisten. — Zum Füllen der Stuhlsitze und Spielbälle nimmt man die gemeinen kurzen Haare von westindischen Häuten.

Vom Abfall der Häute wird meistens an den Orten, wo Gerberehen sind, Leim bereitet. In einigen Städten, wie zu Zutphen und Lochem, ist das Leimsieden ein Nebenerwerb der Gerbereyen.

Wie sehr der sonst bedeutende Erwerb des Salzfleisches für die Marine, so wie für die Schiffahrt nach beyden Indien, bey den gegenwärtigen Umständen leidet, ist leicht zu begreifen.

Schafe; Wolle; Tuch, wollene Zeuge u. s. w.

Vor allen inländischen Schafen behaupten die der Insel Texel den ersten Rang. Sie sind mehr klein, als groß, hübsch von Statur, und kurz auf den Füßen; die Physiognomie ist sehr

gut und ehrlich; der Kopf außerdem wohl gebildet. Sehr dick mit Wolle bekleidet sind diese Schafe bis an die Ohren. Den Kopf ziert ein Häubchen, und, neben den Augen, zeigt sich ein kurzer, krauser Wollbüschel. Man will die Texelschen Schafe für ursprünglich englische halten. Gewiß ist es, daß sie die reinste Race im ganzen Lande sind. Es dürfen gesetzmäßig keine fremde Schafe hier eingeführt werden, und, was man einmal über die Gränze gebracht hat, darf nie zurückkommen.

Von allen inländischen Schafen sind die Texelschen am besten geschickt, um auf allen Gründen, und unter jedem Himmelsstrich, zu weyden, alle Beschwerden von Wind und Wetter zu ertragen, und allen Seuchen und Zufällen Trotz zu bieten. Auf dem Texel herrscht der wahre Zuchtstapel, und davon allein nährt sich der meiste Landmann. Tausende von Lämmern gehen jährlich von hier durch alle Provinzen, und, im Nachjahr, werden fast alle holländischen Märkte mit erwachsenen Texelschen Schafen versehen, die man dann, vor dem Schlachten, nur noch etwas fett weyden läßt. Nach Nord=

holland, wie auch nach Rheinland und Delfland, schickt man sogenannte Onde Mannen. Das sind Schafe von ziemlich hohem Alter, die beym Texelschen Bauer im Werfen ausgedient haben. Sie gewinnen in den gedachten Gegenden frische Kräfte, und müssen sich da noch decken lassen, da sie dann zwey, und nicht selten drey Junge auf einmal werfen. Nun läßt man das Vieh in Ruhe, um sich recht fett zu weiden, worauf es ein herrliches Fleisch für die Tafel erhält.

Im Allgemeinen ist die Wolle der Texelschen Schafe seidenartig und elastisch, nicht so stark, als die frisische und nordholländische, und etwas minder hoch im Stapel; sie kann jedoch fast in allen Arten von Wollfabriken mit Erfolg angewandt werden. In neueren Zeiten hat ihr Preis eine bedeutende Höhe erreicht, zumal da sie für Militär-Kleidungen begierig gesucht wird. Die schweren filzigen Fließe, deren es nicht wenig gibt, dienen vortrefflich zu Decken.

In neueren Zeiten, da der Preis der Wolle so hoch gestiegen ist, hat auch der Texelsche Landmann seine Aufmerksamkeit auf die Gewinnung einer schwereren Wolle gerichtet, und es darinn

sehr weit gebracht. Ehemals hielt der Texelsche Flies nur drey Pfund; jetzt muß er fünf Pfund und drüber wiegen. Das Pfund kostet 15 Stüver; 30,000 Schafe zählt man auf dem Texel; das macht gegenwärtig ein jährliches Produkt von 112,500 fl. an Wolle.

Die Wolle wird auf dem Texel halb, d. i. auf dem Thiere gewaschen. Dies geschieht in großen Zubern, und die äußerste Reinlichkeit wird dabey beobachtet. Sodann packt man die abgeschorene Wolle in Säcke von feiner weißer Leinwand. Der Verkauf geschieht an die Meistbietenden. Fellblößer giebt es eigentlich nicht auf dem Texel; sondern die Felle des gestorbenen oder geschlachteten Viehes nehmen ihren Weg nach Nordholland und Leiden, um daselbst weiter behandelt zu werden.

Auf der Insel Wieringen, ähnelt das Schaf dem Texelschen, so auch die Wolle; doch ist die letztere von einer merklich geringeren Qualität; sie hält ungefähr 7 Pf. im Flies. Der Betrag der fetten Wolle ist 20,000 Pf. jährlich, etwas mehr oder weniger. Fellblößer giebt es hier ebenfalls nicht; die Versendung der Felle geschieht wie oben.

In der Zyp sind die Schaafe von ausnehmender Qualität; mit den nordholländischen und Texelschen haben sie viel Gemeinschaftliches; sie sind stark, ziemlich groß, und grob von Kopf und Füßen. Die Lämmer sind köstlich von Fleisch, und sehr begehrt auf den Märkten. Die Wolle ist ziemlich stark, elastisch und seidenartig sanft; ihr Nutzen in den Fabriken ist vollkommen; die längste dient zum Kämmen, die kürzere zum Karden für allerley Arbeit. Im Fett flattirt sie nicht so viel als andere Sorten. Im Flies mag sie 8 Pf. wiegen. Der Betrag der fetten Scheerwolle ist jährlich an 70,000 Pf. Fellblößer giebt es auch hier nicht.

Die nordholländischen Schafe, sind Texelsche von Abkunft, und mit frisischen einzeln melirt; im Allgemeinen schwer. Die Wolle ist, im Ganzen, nach der frisischen die beste; stark, blank, lang von Stapel, und ziemlich fein. Doch mindern die viele greisen Haare darunter ziemlich deren Werth. Das Flies wiegt im Fett ungefähr 9 $\frac{1}{2}$ Pf. Der jährliche Betrag der fetten Scheerwolle ist 225,000, und der Blötwolle 50,000 Pf. — Die Beemster Wolle ist in-

und ausserhalb Holland berühmt; sie verliert nicht im Waschen wie andere Sorten.

Die südholländischen Schafe, sind aus einer Vermischung der nordholländischen und Texelschen entstanden. Sie sind ziemlich schwer von Stück, hübsch von Taille, dick und gedrungen; nicht hoch auf den Füßen. Ein artiger Kopf, auf dessen Mitte sich ein Flöckchen Wolle kräuselt. Die Wolle ist, im Ganzen, etwas geringer als die nordholländische, und nicht so stark; doch ist sie in der Verbesserung merklich zunehmend. Im Flies hält sie 9 Pf. ungefähr. Der jährliche Betrag ist an Scheerwolle 140,000, und an Blötwolle 30,000 Pf.

Die frisischen Schafe, scheinen von der Eider-Race abkünftig zu seyn. Sie sind hoch und etwas hager; lang von Füßen; der Kopf ist groß, die Nase krumm. Von der fetten Scheerwolle, war die feine sonst die beste in Holland; Allein seit etwa dreißig Jahren, ist sie ganz ins Grobe ausgeartet. Die Mittelsorte, ist nicht besser, als anderwärts; Sie ist ziemlich lang, und wird von den Kämmern sehr gesucht. Die schlechteste Sorte ist überaus grob. Alle Sorten von

frisischer Scheerwolle, sind stark in Nachfrage; insonderheit werden die überall berühmten starken und feinen frisischen Sayetten daraus verarbeitet. Die frisische Blötwolle, steht nicht weniger in Ansehen; sie ist vorzüglich blank und stark, und daher begehrter und theurer, als andere Sorten. In guten Jahren, wiegt ein frisisches Flies im Fett, 10 Pf. Der jährliche Betrag an Scheerwolle, ist 140,000, und an Blötwolle 50,000 Pf. — Von frisischen Lämmern, gehen viele nach der Provinz Holland.

Etwas leichter im Stück, sind die Groninger Schafe, an die frisischen am nächsten gränzend; Kopf und Füße nicht minder groß, auch krumm die Nase. Die Wolle ist aber bey weitem nicht so gut. Es ist daher ein schlimmer Betrug, wenn die Friesen die schlechtere und wohlfeilere Groninger Scheerwolle ankaufen, und selbige unter die ihrige mischen. Die Fettwolle hält im Flies an 8 Pf. Der jährliche Betrag an Scheerwolle ist 70,000, und an Blötwolle 25,000 Pf.

Die Overysselschen Schafe, sind von schlechtem Kaliber, nicht groß, doch einigermaßen gedrungen. Die Wolle fällt grob, und dient

faſt allein zu Decken. Von den Drentſchen Schafen, iſt ungefähr daſſelbe zu ſagen. Die Geldriſchen- und Stift-Utrechtſchen Schafe, geben eine ſehr gemeine Wolle, deren man ſich zu Decken, Karſaien und Beiderwand (Boezelgoed), bedient; auch wird ſie ziemlich von den Kämmern in Woudenberg, Scherpenziel, Veenendaal ꝛc. gebraucht. Von den letzteren vier Beſchreibungen, iſt das jährliche Quantum 450,000 Pf. gewaſchene Wolle, und 80,000 Pf. Blötwolle. Die Fettwolle im Flies, wiegt im Durchſchnitt 8 Pf.

In Zeeland ſind die Schafe klein; man hält ſie von Abkunft aus England. Die Wolle iſt etwas feiner und beſſer, als jene der vier letzten Beſchreibungen. Sie hat ihren Nutzen in mehreren Fabriken; doch iſt ſie für die Kämmer nicht ſehr geſchickt, ausgenommen die ſtärkſte; ſonſt dient ſie zu Karſaien, Beiderwand, Decken ꝛc. Im Allgemeinen iſt ſie leicht, und durchgehends todtes Haar darinn. Im Flies mag ſie höchſtens 6 Pf. wiegen.

Die vorſtehenden Nachrichten, habe ich aus einer von einem Freunde in Leiden mir mitgetheil-

ten Handschrift vom Jahre 1801 geschöpft. Sie rührt von einem Manne her, der eine vieljährige Praxis im inländischen Wollhandel besaß. Derselbe bestimmt die Zahl der Schafe in den obgenannten Distrikten auf 250,825 Stück; den jährlichen Betrag der Fettwolle auf 1,511,000, und den der Blötwolle auf 265,000 Pf; den jährlichen Werth der gesammten Wolle auf 1,019,100 fl. Nach den gegenwärtigen Preisen, muß dieser Werth um ein ziemliches höher seyn.

Ausserdem gibt es in Holland noch eine große Anzahl von minder bedeutenden Schafen. Daß aber die gesammte Zahl sich bis auf 600,000 erstrecken sollte, scheint mir nicht sehr glaublich zu seyn. In Brabant ist die Menge der Schafe nach Verhältniß des Umfangs der Heidestrecken nur gering. Die Schafe daselbst sind klein, und ihre Wolle hat viel steifes Haar (Stekelhairen).

Der größte Theil der holländischen Wolle, ist Kammwolle. Die wenige kurze Wolle dient zu groben Tüchern, und ist meistens vortrefflich dazu.

Leiden, ist der Hauptplatz für den inländischen Wollhandel. Zwey große Häuser daselbst,

beschäftigen sich damit. Hier ist der einzige Stapelplatz, um Wolle zu sortiren (Wollescheidery), welches mit der größten Vollkommenheit geschieht. Es kommt nicht nur aus allen Provinzen Scheerwolle hieher, sondern auch der größte Theil der Felle nimmt seinen Weg dahin, um von den sehr geschickten Wollblößern behandelt und sortirt zu werden. Der größte Theil der inländischen Kammwolle, wird von den gedachten beyden Häusern in Leiden, nach Flandern verhandelt.

Es ist auch etwas von der in neueren Zeiten versuchten Einführung der Merino-Schafe, und von der Veredlung der inländischen Schafe durch die spanische Race, zu sagen. Die Versuche sind ziemlich gut ausgefallen; doch kann man sie nur auf ausgebreiteten Landgütern vornehmen, deren es nur wenige in Holland gibt. Sie beschränken sich daher nur auf die bekannte Truppe des Herrn Twent auf Raaphorst, welche ächt spanisch ist. Eine andere in der Nähe von Bloemendaal bey Haarlem, besteht vornämlich aus einer Vermischung der inländischen mit den spanischen Schafen. Beets & Veen in Harlem, scheinen ungefähr eben so auf dem Wege der Verbesserung zu

seyn; ihre Heerde ist 150 stark. Ausserdem gibt es kleinere Versuche, von zweifelhaftem Erfolg. Denn überhaupt scheint es, daß die hier zu veredelnden Thiere nicht leicht von ihrer heimischen Art weichen, und daß Klima und Nahrung auch als mitwirkende Mittel bey dergleichen Unternehmungen, in Betrachtung zu ziehen sind.

Bevor ich zur Wollbenutzung in Holland schreite, muß etwas von der nach diesem Lande gebrachten ausländischen Wolle, gemeldet werden.

Für spanische Wolle, war Amsterdam ehemals der Hauptplatz, von wo die meisten Tuchfabriken des festen Landes von Europa, ihren Bedarf zu beziehen pflegten. Der Handel befand sich daselbst im Alleinbesitz verschiedener großen Häuser, die bey den Eignern der Schafheerden in Spanien, beständig mit großen Geldsummen in Vorschuß standen. Von 1770 bis 80, erhielten diese Häuser noch jährlich zwischen 12 und 16,000 Ballen. Seitdem haben sich die Umstände sehr verändert, und, da die meisten europäischen Fabrikplätze angefangen haben, ihre Wolle entweder von näheren Häfen, oder directe aus Spanien zu nehmen, so ist der gegenwärtige

Handel mit spanischer Wolle in Amsterdam, größtentheils nur auf den inneren Verbrauch eingeschränkt. Von portugiesischer und italienischer Wolle, kommt selten etwas nach Holland.

In neueren Zeiten, ist auch hier die sächsische Wolle sehr in Gebrauch gekommen; viel davon geht nach Amsterdam, noch mehr aber geradezu an die Fabrikanten. Mitunter finden sich die böhmischen, ungrischen, und andere Sorten von verbesserten Racen, ein. Thornische Wolle, hat man seit geraumer Zeit nicht mehr; man bediente sich derselben zu grober Waare, wie auch zu Saalleisten.

Leiden, ist in Holland der vornehmste Sitz der Wollfabriken. Diese Stadt besitzt die günstigste Einrichtung, um den gedachten Erwerb bequem und vortheilhaft zu betreiben. Sie hat geräumige Straßen, und viele breite Kanäle, die mit gutem Wasser für die Wollwaschereien und Färbereien versehen, und zugleich zum Ableiten des häufigen Unraths, beförderlich sind. Bey ihrer Nähe an den Häusern, erleichtern die Kanäle das Zu- und Wegführen der rohen Materialien und fertigen Güter.

Es werden in Leiden fabrizirt: gekeperte und ungekeperte $\frac{8}{4}$, $\frac{9}{4}$, und $\frac{10}{4}$ breite Tücher, von 4 bis 14 fl. per Elle. Zu den geringsten Sorten, dienen die inländischen, und verschiedene deutsche Woll-Arten; zu den mittleren und besten, nimmt man spanische Wolle, mit sächsischer und anderen verbesserten Wollarten vermischt. Vigogne-, und Castor- oder Bibertücher, sind fast ganz ausser Gebrauch gekommen, und überhaupt niemals viel hier gemacht worden. Kasimir, webt man in geringen Quantitäten, und meistens nur in den feinsten Sorten. In den Jahren 1796 und 97, schickte man Kasimir von Leiden nach Amsterdam, wo er sehr gut mit Walzen gedruckt wurde; dieser Artikel wird aber nicht mehr gefragt.

Biber, Bathlaken, Düffel, und insonderheit Kalmuck, fabrizirt man seit einiger Zeit, nämlich seitdem die Seesperre keine Zufuhren aus England zuläßt, sehr gut in Leiden.

Die Draps de Berry, haben sich sehr vermindert; eben so die für die Levante gewebten Mahouts, Schallies u. s. w.

Karsey, Bay, Flanell u. s. w. werden sehr

gut in Leiden gemacht, sind aber, mit den englischen verglichen, zu theuer. Was das holländische Militär davon gebraucht, muß inländisch seyn; und dieser Bedarf ist es, wodurch jene Fabrikate noch in Gang erhalten werden. Say, wird wegen des ungleich wohlfeileren Preises, viel aus Lüttich eingeführt, und zum Theil in Holland gefärbt.

Der Leidensche Ratin (Nobjes Laken; Ratine d'Hollande) war ehemals weltberühmt. Jetzt wird er fast gar nicht mehr verlangt. Es gibt auch hier keine Frisirmühle mehr zu bewundern; sie ist abgebrochen.

Die Leidenschen wollenen Bettdecken sind, wegen ihrer Stärke und Leichtigkeit, von jeher vorzüglich beliebt gewesen. Dieser Artikel blüht noch in Holland, durch die verbotene Einfuhr von ausländischen Decken. Doch hat er, durch die gehemmte Ausfuhr nach den Kolonien, einen wesentlichen Abbruch gelitten.

Das Leidensche Flaggentuch, zeichnet sich durch eine fast unnachahmliche Leichtigkeit aus. Vormals wurden beynahe alle Seeplätze der Welt damit versehen. Es sind aber in vielen Ländern

ähnliche Fabriken entstanden, und dadurch ist der ausländische Debit dieses Artikels beträchtlich vermindert worden. Amerika hat noch bisher vieles davon genommen.

Die Leidenschen Kamelotte (Greinen) waren sehr berühmt, und gingen sonst durch die ganze Welt. Jetzt ist nur der Schatten davon übrig geblieben; theils ist dieser Artikel wenig mehr Mode; theils haben die sächsischen Kamelotte, da sie viel wohlfeiler sind, den stärkeren Eingang gewonnen. Kamelotte, werden gemacht aus Kämelgarn, Quinett, dem feinern Litein, und anderen wollenen Garnen; zuweilen nimmt man Seide dazu, um den Draht zu verstärken. Von dem zum Einschlag dienenden Quinette-Garn, ist zu bemerken, daß selbiges zu Turcoing in Flandern aus nordholländischer Wolle hart gesponnen, und dann wieder zum Theil in Holland eingeschwärzt wird. Nur ein einzelner Fabrikant läßt es in Leiden für seine Kamelotte spinnen, wiewohl es ihm theurer, als das flandrische, zu stehen kommt.

Mohre (Moreens), werden in Leiden gewebt, und in Amsterdam gewässert. Everlasting, und

allerlei Arten von wollenen Satinets, werden, bei der verlohrnen Nachfrage, sehr wenig mehr in Leiden gemacht. Ein gleiches Schicksal haben die ehemals beliebten Cassianten ꝛc. erfahren.

Beiderwand (Rokkestreepen en Boezelgoed), wird noch bedeutend viel in Leiden gemacht; es dient meist zum inländischen Verbrauch; auch wurden sonst die Kolonien stark damit versehen.

Wollenes Strumpfgarn (Kousengaren), wird mehr als sonst verfertigt, seitdem nemlich keine Strümpfe aus England einkommen. Sayettgarn für Strümpfe, geht auch noch; für Stoffe aber, hat es sich sehr vermindert. Gewebte wollene Strümpfe und Mützen, machte man sonst vortrefflich in Leiden, und es ging vieles davon nach Deutschland ꝛc.; jetzt ist dieser Erwerb so gut, als verschwunden. Die Wollenbandfabriken in Leiden, Rhynsburg und Harlem, sind auch sehr in Verfall gerathen.

Bey der Behandlung der Wolle bis zum fertigen Zeuge, gibt es in Leiden: Sortirer, Wäscher, Färber, Schrubbler, Karder, Spinner, Kettscherer, Weber, Nopsters, Walker, Berei=

ter, Pluisters und Presser. Vormals trieb ein jeder derselben sein eigenes unabhängiges Gewerb; in neueren Zeiten aber vereinigt der große Tuchfabrikant mehrere dieser Zweige.

In einer Fabrik in Leiden, sah ich das Karden und Spinnen durch Maschinerie verrichten. Allein der Vervollkommnung und Ausdehnung solcher Anstalten, steht der Verfall der Fabriken selbst im Wege, und so mangelt es dem besten Willen und den Einsichten der Unternehmer, an Aufmunterung.

Die Weberdisteln kommen aus Rouen, und werden in Rotterdam und Amsterdam aufgekauft. Walkererde, wird aus der Gegend zwischen Gent und Ryssel bezogen; sie ist aber nicht die beste, denn sie enthält zu viel magere Theile. Schrubbeln und Kratzen, macht man in Leiden; auch in Tilburg. Riete und Kämme, auch in Leiden. Seife, aus Marseille; Oel, aus Apulien. Leim, aus zwey benachbarten Kochereyen, sehr gut für die Leidner Fabriken. Toiletten (Trilje), kommen zum Theil roh aus Deutschland, und werden in Amsterdam gefärbt und geglänzt; meistens aber werden sie ganz fertig eingeführt. Von

Preßblättern, kommen die groben aus Nordholland; die feinen werden von den Spielkartenfabrikanten Foucquet & Jourdan in Amsterdam, geliefert. Ehemals waren die holländischen Tuchpressen, ein Gegenstand der Bewundrung; Ausländer suchten sie, dem Verbot zuwider, für sich wegzuführen. In neueren Zeiten ist kein Gedanke mehr daran. Denn beym Verfall der Fabriken, behilft man sich in Holland mit den alten Pressen; um neue zu machen, würde wohl kein Arbeiter mehr zu finden seyn. So sind die Holländer beym Alten stehen geblieben, indeß die Ausländer, durch das Emporkommen ihrer Fabriken, mit allen Verbesserungen, weit vorgesprungen sind. Die Tuchscheeren wurden ehemals in Leiden geschmiedet und aufgemacht; jetzt muß man sie aus Mühlheim an der Ruhr beziehen. Eine Papiermühle in der Nähe von Leiden, liefert den Fabriken daselbst, ein graues Packpapier.

Fünf große Walkmühlen, befinden sich nahe bey Leiden; ausserdem dient eine kleine Mühle zum Säubern der im Stück gefärbten Tücher. Die Decken werden in einer besonderen Mühle,

und zwar sehr gebrechlich durch Pferde gewalkt. Die Mangeln werden durch Pferde in Bewegung gesetzt.

Das Leidner schwarze Tuch ist, wegen Vollkommenheit seiner Farbe, von Alters her berühmt. Ein zu Leidner Lakenhalle gehöriges Departement, der Staalhof genannt, verpflichtet die Färber, kein Stück schwarz zu färben, ohne vorher den Grund dazu mit Küpenblau, Indigoblau gelegt zu haben. Das Leidner Scharlachroth, ist ebenfalls seit langer Zeit sehr berühmt. Es wird auch vortrefflich Blau gefärbt. Uebrigens stehen die holländischen Färber, in Ansehung chemischer Kenntnisse, den Ausländern weit nach.

In Delft, befindet sich eine Cornelis Maas & Zoon zugehörige große Fabrik von Laken, Karsay und Bay, zur Bedienung des holländischen Militärs. Sie ist ein Zweig der Leidenschen Fabriken. Es wird vornämlich Texelsche Wolle verarbeitet, jedoch sehr über die Verschlimmerung derselben geklagt, indem der Landmann das Quantum der Wolle zu vermehren sucht, worunter ihre Qualität so sehr leidet. Die

gedachte Fabrik hält eigene Walken, Färbereyen und Pressen. Ausser der Kratz- und Spinn-Maschinerie, von der Art wie in Leiden, sah ich hier verschiedene englische Webstühle mit dem Schnellschützen, eingeführt.

In Amsterdam, läßt Boomberg ordinäre Laken weben; derselbe gibt sich mit einer Nachahmung der englischen Bocking, Bays, ab. Uebrigens wird in Amsterdam noch etwas von in- und ausländischen Tüchern und Zeugen gefärbt, und bereitet.

Es wird auch in Rotterdam, und zwar größtentheils für Rechnung der Fabriken in Tilburg, Tuch gefärbt und bereitet.

Tilburg, sonst ein großes Dorf, zu Anfang des jetzigen Jahres aber zu einer Stadt erhoben, hat beträchtliche Tuchfabriken, wovon etwas umständlich gehandelt werden muß. Vor dem ersten Viertel des verflossenen Jahrhunderts, war die Wollweberey nur ärmlich in Tilburg, und von Amsterdamer Häusern abhängig. Das erste Etablissement von Van Bommel, i. J. 1724, legte den Grund zu eigenen Fabriken in Tilburg, und mehrere folgten bald dem Beyspiel. Gegen

Mitte des vorigen Jahrhunderts, fing man schon an, feine Tücher zu weben. Ausser dem inneren Debit, ging vieles von der Tilburger Waare nach Ost- und Westindien. Das Meiste wurde jedoch für die Levante gearbeitet; denn dahin sandte man in großer Menge, die sogenannten Corposi und Mezzi Corposi, welches $\frac{8}{4}$ breite, im Stück gefärbte, stark im Rahmen gezogene, und mit einer sehr breiten Leiste versehene Tücher sind. Das Tilburger Geschäft, stand noch vor 30 und 25 Jahren im besten Flor; Von der Zeit an, hat es sich vermindert, besonders aber seit den letzten funfzehn Jahren.

Gegenwärtig gibt es in Tilburg ungefähr dreißig Tuchfabriken, groß, mittel und klein, die für eigene Rechnung arbeiten; ungefähr funfzehn arbeiten für Leiden, Amsterdam, Delft und Utrecht. Ueberhaupt nähren sich hier 5 bis 6000 Menschen vom Tucherwerb. Die größten Häuser, ungefähr sechs an der Zahl, liefern jährlich 3 bis 400 Stück feine Laken und Kasimire; die Mittelhäuser, ungefähr 150 Stück; die kleineren Fabrikanten, bis höchstens 50 Stück. Die Zahl für fremde Rechnung, ist unbestimmt. Das

Quan-

Quantum des Militärtuchs, läßt sich nicht gewiß sagen. Einige Häuser treiben das Geschäft durchaus, von der Wolle bis zum fertigen Tuch; die meisten aber lassen ausser dem Hause weben. Einige halten Schrubbel=, Kratz= und Bürstmaschinen. Mehrere haben eigene Färbereyen, und färben auch wohl für Andere; man läßt auch in Leiden, Rotterdam und Amsterdam färben. Kratzen, macht man in Tilburg selbst, versendet auch einen Theil nach Brabant. Die Preßblätter (Persbrieven), bezieht man aus Frankreich und Deutschland; die Tuchscheeren, aus Mühlheim an der Ruhr, doch hat man die aus Sedan lieber.

Die inländische Wolle, verarbeitet man zu Tilburg in Militärtuch, Karsay und Bay, seit Kurzem auch in Kalmuck und Biber. Zu feinen Tüchern und Kasimiren, wovon die letzten meistens schwer sind, nimmt man spanische, sächsische, und andere veredelte Wollarten. Die Breite des Tuchs ist gewöhnlich $\frac{9}{4}$ und $\frac{8}{4}$, auch $7\frac{1}{2}$ Viertel.

Geldrop, nicht weit von Tilburg, hat

viele kleine Fabrikörs, die durchgängig nur grobes Tuch für den Landmann verarbeiten.

In Utrecht, geschieht blos das Bereiten von Tilburger Tüchern. Das so berühmte Utrechtsche schwarze Laken, hat nicht so sehr der Farbe, indem in Leiden vorgängig der Grund dazu mit Blau gelegt wird, sondern vielmehr der vollkommneren Bereitung, seinen Ruhm zu danken. In neueren Zeiten, hat Leiden es jedoch eben so weit in der Bereitung gebracht, so daß kein Unterschied des Vorzuges mehr Statt findet.

In Gouda, wird jetzt etwas von Bay, Sarsche, und anderen gemeinen wollenen Zeugen verfertigt; so auch in Hilversum noch etwas Karsay und Bay.

Wollene Decken werden, ausser Leiden, auch zu Kampen in großer Menge gemacht.

Einen schwarzen Satinett unter dem Namen Vyfschagt, findet man noch zu Veenendal, und Scharpenziel.

Vor dem 1766 in Hilversum vorgefallenen großen Brande, befanden sich daselbst an achtzig Stühle, die für Amsterdamer Comptoirs Tuch webten. Sie sind darauf eingegangen. An de-

ren Stelle, entstand in Hilversum ein aus Wolle und Baumwolle gewebtes Zeug, das den Namen Gestreepte Catoene Rokke-Baay, wie auch Gestreept Hilversum, erhalten hat. Es ist weiß und blau, selten roth gestreift. Ohne Streifen, wird es Wit Hilversum genannt. Man hat es auch bleyfarbig (Lootkleur). Man verarbeitet hier nordholländische Wolle, weil sie wohlfeiler als die frisische und groninger ist. Ungefähr funfzig Häuser sind mit diesem Erwerb beschäftigt. Im benachbarten Naarden, hat nur ein Haus damit zu thun. Almelo und Enschede, liefern eine ähnliche Waare. In Amersfoort ist 1808 eine Fabrik entstanden, die Witte en roode Rokkebaayen, ganz aus Wolle verfertigt.

In Hilversum, ist vor ungefähr sechszehn Jahren eine Teppichfabrik entstanden, die ziemlich schöne Waare liefert. Zwey Häuser daselbst beschäftigen sich damit. Den Anfang machte man mit schottischen Teppichen, wovon gegenwärtig nur wenig mehr verlangt wird. Denn man liebt jetzt die jaspirten und die flammirten oder venetianischen Teppiche. Dazu macht man auch die Einfassungen (Randen). Es werden

ferner Teppiche, worauf die Tische stehen (Karpetten), verfertigt. Ausser dem allgemeinen inneren Verbrauch dieser Artikel, geht auch einiges davon ins Ausland, nämlich ins Bergische u. s. w.

Gewirkte Tapeten (Tapytbehangzels), machte man in alten Zeiten zu Delft, wo dieser Erwerb längst aufgehört hat.

Von Sayettegarn, ist das beste in Groningen und Friesland; Utrecht liefert Mittelgut; die gemeinste Sorte, ist die von Veenendaal und Scharpenziel. Strümpfe von Sayette in allen obgenannten Gegenden. Die Groninger gestrickten Strümpfe sind besonders berühmt, und werden weit versandt. Im Jahre 1795, wurde in Amsterdam ein Institut gestiftet, um müssige Menschen zum Stricken von wollenen und Sayettstrümpfen anzuhalten. Es hat aber der Absicht nicht Genüge geleistet.

Es ist bekannt, in welchem Flor die Wollfabriken in alten Zeiten in Holland gestanden haben. Schon vor Karl dem Großen, hatten sie ihr Ansehen gegründet. In der Folge that das eingeführte englische Tuch ziemlichen Abbruch; denn man rechnete i. J. 1562 den Betrag der

Einfuhr desselben, auf fünf Millionen Gulden. Doch stand, in der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts, die Weberey in Leiden ꝛc. noch auf einer sehr hohen Stufe des Wohlseyns. Etwas weiterhin nahm sie ab, am stärksten aber gegen Mitte des achtzehnten Jahrhunderts. Zu diesem Ruin haben nicht blos die rundum im Auslande entstandenen Fabriken, sondern auch der Druck und die Unerbittlichkeit von Seiten des Gouvernements, beygetragen.

Vornämlich sind in Holland, was für alle Fabriken gilt, die Belastungen so groß, daß man mit den Fabrikaten anderer Länder durchaus keinen gleichen Preis halten kann. Seit ungefähr 150 Jahren, haben die consumtiven Artikel ein Drittel abgegeben, und seit 1795 hat sich diese Abgabe ansehnlich vermehrt. Sodann wird, um den Handel im Allgemeinen zu befördern, die Einfuhr der fremden Fabrikate, selbst wenn vorhandene Verordnungen dagegen lauten, wo nicht begünstigt, doch nicht mit Strenge hintertrieben. Unter andern hat ein Gesetz v. J. 1663 zwar die Einfuhr von ausländischen rohen Zeugen erlaubt, die Einfuhr aller appretirten und ge-

färbten Zeuge dagegen verboten. Dieses in der Folge nicht aufgehobene, und i. J. 1802 zum letztenmal confirmirte Gesetz, ist niemals mit rechtem Ernst beobachtet worden. Man führte fremde appretirte und gefärbte Tücher und Zeuge, unter Vorwand des Commissionshandels, ein, und so sind von langer Zeit her alle Boutiken in Holland, mit englischen, französischen, und deutschen Manufakturwaaren angefüllt gewesen, und in den meisten derselben dürfte man vergebens nach einheimischen Artikeln fragen.

Um den großen Abstand der neuen von der alten Zeit zu zeigen, sind folgende Beyspiele merkwürdig: in dem Zeitraum von 1650 bis 1750, wurden, Eins ins Andere, jährlich in Leiden fabrizirt: 20 bis 25,000 Stück Laken; 50 bis 80,000 Stück Sarschen, Chamois und andere wollene Zeuge; 60 bis 70,000 Stück Kamelotte; 15,000 Decken. Heut zu Tage fabrizirt man in Leiden: Ein Paar Hundert Stück Laken; höchstens 10,000 Stück wollene Zeuge; 2 bis 3000 Stück Kamelotte; 4 bis 5000 Stück Decken. Von 95 Drapiers, die man vor 60 oder 70 Jahren in Leiden noch zählte, sind jetzt nicht mehr als 5 vorhanden.

Amsterdam hatte in alten Zeiten 5 bis 600 Webstühle für Laken; der letzte Lakenweber daselbst starb 1748. — Haarlem hatte gegen Ende des 15ten und Anfang des 16ten Jahrhunderts 1200 Webstühle für Laken; diese nahmen schon gegen Ende des 17ten Jahrhunderts ab, und seit geraumer Zeit ist keiner mehr daselbst zu sehen. Auf ähnliche Weise blühten ehemals die Tuchwebereyen in Delft, Dordrecht, Gouda, Haag, Rotterdam, Utrecht u. s. w.

Aus den Schaffellen wird, in Holland, größtentheils Sämischleder bereitet; in Leiden besonders viel und vortrefflich. Ebendaselbst bereitet man auch Weißleder, dem man in Amsterdam alle Farben gibt, ausgenommen roth, welches in Leiden gefärbt wird. Das Bereiten der Schaffelle zu Schürzen für die Handwerker, wie auch zu Karden für die Baumwollfabriken, ist eine Nebenbeschäftigung der Lohgärber. Zu Wollkratzen wird Kalbsleder genommen.

Das Haar, welches beim Blößen der Wolle auf den Fellen zurückbleibt, und bey dem Sämischgärber abfällt (Beelhair), wird zu gemeinen Hüten benutzt.

Pergament von inländischen, wie auch von dänischen Schaffellen, wird in Leiden und Alkmaar verfertigt; es dient zum ordinären Einband. Von denselben werden auch Tympansfelle für die Buchdrucker, wie auch Siebfelle, bereitet.

Schafkäse, wird vornämlich auf dem Texel gemacht, und gemeiniglich nach dieser Insel, wie auch Grüner Käse, genannt. Man benutzt dazu die Milch, sobald die Lämmer ihre Mutter verlassen, um zu Markt gebracht zu werden. Die grüne Farbe erhält der Käse durch die Beymischung des Saftes von Schafsmist, und gewinnt dadurch den beliebten scharfen Geschmack. Es werden auch auf Wieringen, ferner in Friesland, Utrecht ꝛc. Schafkäse gemacht; allein der Texelsche nur ist im Handel bekannt.

Der Schafsmist, ist in Holland ein wichtiger Artikel, indem er zum Düngen der Tabacksfelder angewandt wird.

Vor einigen Jahren hat man in Holland den Einfall gehabt, einen angorischen Bock nebst Ziege, aus dem Institut von Rambouillet kommen zu lassen, um einen Versuch zu machen,

ob, mittelst Begattung, die inländischen Böcke und Ziegen dahin gebracht werden können, das sogenannte Kämelhaar hervorzubringen. Die angorischen Stammhalter haben aber bald, durch ihr Ableben, den schmeichelhaften Hoffnungen ein Ende gemacht.

Von der Benutzung des Kämelgarns zu Kamelotten, habe ich oben gehandelt. Von Plüsch (Tryp), und Felp (Bluis), wird noch Einiges in Leiden, Amsterdam und Kampen gemacht. Die Franzosen nennen den Plüsch allgemein, auch da, wo sie ihn selbst fabriziren, Velours d'Utrecht, wiewohl in Utrecht keiner mehr gemacht wird. Kohr oder Kämelhaarnes Knopfgarn (Knoopgaren, Koord) wird viel in Leiden, noch mehr aber in Amsterdam, verfertigt; doch wird das letztere größtentheils in Leiden gefärbt, weil daselbst die Färberey für diesen Artikel vorzüglich ist; ausser dem inländischen Verbrauch, wird viel Kohr nach Deutschland geschickt.

Von gemeinen Ziegen, gibt es keine merkliche Anzahl in Holland. Die Juden pflegen sie zu halten, um die Milch an Schwindsüchtige zu

verkaufen. Mitunter müssen sie den Kindern zur Belustigung dienen.

Mit der Bereitung des Safians, hat J. F. Helb in Amsterdam, vor einiger Zeit den ersten Versuch in Holland gemacht. Bey der 1808 in Utrecht gehaltenen Probenschau, hat er den goldenen Ehrenpreis errungen. Der Berichtgeber versichert, daß dieser Safian nicht Ursache habe, dem englischen und türkischen aus dem Wege zu gehen.

Schweine.

Von der Wichtigkeit dieser Thiere in Holland, läßt sich nicht viel sagen. Am meisten findet man sie nach den Gränzen zu; es werden auch viele aus den benachbarten Ländern herüber getrieben. Vom Abfall der Brennereyen in Weesp, Schiedam rc. werden viele Schweine fett gemacht. Ihr Speck ist aber sehr schlapp, und wird verächtlich Spoeling-Spek genannt. Dagegen ist der deutsche feste oder Mastspeck Aker-Spek in Achtung.

Der frisische Speck ist schwer und vortrefflich. Die frisischen Schinken sind zwar gut, sie haben

aber zu viel Speck. Sehr beliebt dagegen in Holland, sind die westphälischen Schinken.

Schweinsleder (Verkensvellen), wird theils von Pergamentmachern, theils von Gerbern bereitet. Es dient hauptsächlich zu den großen Rahmsieben der Grützmüller. Man benutzt es auch als Zeugleder für die Sättel, jedoch nur wenig. In ältereren Zeiten pflegte man die Kirchenbibeln in Schweinsleder zu binden.

Es wird in Holland viele und ganz vorzügliche Bürstenwaare, insonderheit zum Gebrauch auf Schiffen, verfertigt.

Pferde.

Holland ist von jeher, und schon zu den Zeiten der Römer, wegen vortrefflicher Pferde berühmt gewesen. In neueren Zeiten hat sich dieser Ruhm allmälig vermindert, und die verschiedenen wohlüberdachten Reglements zur Aufrechthaltung und Verbesserung der inländischen Pferdezucht (Fokkery), haben sich in der Ausübung nie glücklich zeigen wollen. Fast in allen Provinzen arten die guten Racen aus, und schlechtere und schwächere Pferde, nehmen immer mehr die

Stelle der ehemaligen besseren und stärkeren ein.

Im Allgemeinen findet die Vermischung mit fremden Racen (Raskruissing) in Holland nicht Statt. Man bedient sich der einheimischen Springhengste; einzeln nimmt man wohl dazu dänische, holsteinische, oldenburgische und andere deutsche, wie auch flämische; sehr selten arabische, türkische, spanische, und aus anderen warmen Ländern. Man sucht, wenn es auf die eigentliche Zucht ankommt, insgemein schöne inländische Hengste und Stuten von einerley Race, und von gleichem Haar; daher findet man unter den frisischen und holländischen Pferden, so ausgezeichnete Gespane von vier und sechs, sowohl von braunen und apfelgrauen, als auch von schönen schwarzen Kutschpferden.

In Friesland machen die Pferde einen bedeutenden Theil des Reichthums dieser Provinz aus. Man schätzt die Zahl derselben auf 22 oder 23,000. Sie werden zu Kutschen und zur schweren Reiterey, auch in Frankreich und Deutschland sehr gesucht. Von den kleineren richtet man die besten zum Harttraben ab; Theils dienen sie zum

Zuge des leichten Fuhrwerks. Im Allgemeinen sind die friesischen Pferde groß; sanft von Art, doch auf dem Auge voll Feuer; im Ganzen nicht stark. Von der Karnmilch, als ihrer gewöhnlichen Nahrung, werden sie zwar dick; kommen sie aber dann in fremde Länder, so verweigern sie das beste Futter, und vermagern; sie haben dann lange Zeit nöthig, ihr schlappes Fleisch in ein festeres zu verwandeln, und zu Diensten tüchtig zu werden. Häufig führt der Friese seine Füllen ins Groningerland, wo man sie leichter und wohlfeiler groß macht; dann kauft er sie nach drey Jahren wieder, und bringt sie nach Friesland zurück, um sie daselbst zum Harttraben, und sonst als Pferde von Werth, zu erziehen.

Die Groninger Pferde sind von den friesischen nicht sehr verschieden, und meistens mit unter die letzte Benennung begriffen. In Drenthe zieht der Landmann zwey- und dreyjährige in Groningen und Friesland gekaufte Füllen, die er dann mit Vortheil wieder verkauft. Gelderland, hat starke, derbe Pferde; sie sind durchgehends nicht so groß, als in den übrigen Provinzen; es können die besten Reitpferde daraus

werden; Gelderland und Brabant liefern viel Pferde für die holländische und französische Armee. In Overyssel kommen die Pferde den geldrischen sehr nahe, fallen aber nicht so schwer. In Utrecht findet man starke Pferde, meistens höher als die geldrischen; sie können früh Dienste thun, und werden viel als Fuhrmannspferde gebraucht. Nordholland hat vortreffliche Weyden, wo man meistens Pferde aus anderen Provinzen aufnimmt, indeß sich die eigene Zucht immer mehr vermindert; viele Kutschpferde. Zeeland liefert starke, schwere, und ziemlich schlecht gemachte Pferde; man braucht sie vor Postwagen, Fuhrkarren, Artilleriezügen, in den Mühlen, und zu anderen lästigen Arbeiten.

Man trifft in Holland noch sogenannte Kedden und Hitten an. Letztere sollen aus Hitland hieher gekommen seyn; sie sind von ganz kleiner Statur, sehr fein, und behend; sie dienen fast zu weiter nichts, als zum Amusement für junge Herrn und Kinder. Die Kedden halten das Mittel zwischen den nordholländischen Pferden, und Hitten; sie sind zwar stark, doch nicht geschickt zu schwereren Arbeiten.

Pferdehäute gingen sonst, gesalzen, viel nach England; jetzt dürfen nur getrocknete versandt werden. Roßlederne Stiefelschäfte, verfertigt man seit einigen Jahren sehr gut in Amsterdam und Rotterdam. Holländisches Pferdehaar, vorzüglich geschätzt, ging sonst in bedeutenden Quantitäten nach Frankreich und England.

Den Esel findet man sehr sparsam in Holland, und am wenigsten als Lastträger. Meistens sind es Juden, die Eselinnen halten, um deren Milch an Schwindsüchtige zu verkaufen.

Hasen, Kaninchen u. s. w.

Die Jagd in Holland ist von gar keiner Bedeutung mehr, und kaum des Nennens werth. Hirsche gab es ehemals vornämlich zwischen Beverwyk und Petten; jetzt werden sie nirgends wild angetroffen. Hasen sind fast das einzige, was vom vierfüßigen Wild übrig geblieben ist; meistens jagt man sie mit Windhunden, und man nennt solches die lange Jagd. Das Schießen der Hasen hat man in verschiedenen Provinzen bey schwerer Strafe verboten.

Die Hutfabrik, hat ihren Hauptsitz in

Eindhoven. Man macht sie da bis zur feinsten Qualität. Doch soll man im Staffiren noch ziemlich zurück seyn. Die Hasenfelle bezieht man aus Frankfurt und Leipzig. Van Dyk, ist der vornehmste Hutfabrikant in Eindhoven. Es werden auch Hüte, jedoch von geringerer Güte, in Breda und Hertogenbosch, fabrizirt. Seit einiger Zeit macht man Hüte in Amersfoort, die gerühmt werden. Uebrigens ist die Einfuhr von französischen Hüten sehr beträchtlich, wie solches sonst auch von englischen der Fall war.

Die Kaninchen, sind Bewohner der Heiden, größtentheils aber der Dünen oder Sandhügel längs den Seeküsten. Ihre außerordentliche Menge ist eine nicht geringe Plage für den Landmann. Man hat seit langer Zeit die Ausrottung derselben oftmals verordnet. Gegenwärtig scheinen sie ihrem gänzlichen Untergange nahe zu seyn. Das Fleisch der Kaninchen wird gegessen, und mit den Fellen und Haaren einiger Handel getrieben. Die Felle der Dünen-Kaninchen sind theurer, als die der Heide-Kaninchen; sie gehen größtentheils nach England.

Ich muß hier etwas von Maler-Pinseln

(Pen-

(Penceelen) sagen, weil sie in Amsterdam vorzüglich gut gemacht werden, und sich durch Egalität und Festigkeit auszeichnen. Viele davon werden versandt, nach Paris, England u. s. w. Die Preise laufen von 6 bis 20 Stüver per Dutzend. Für Wasserfarben nimmt man die Haare von Eichhornschwänzen, wovon die russischen oder siberischen am vortrefflichsten sind, über deren Mangel jedoch gegenwärtig (1808) sehr geklagt wird.

Im siebzehnten Jahrhundert hielt man in Amsterdam Zibethkatzen, um ächten Zibeth zu gewinnen. Die Zibethhändler mußten sich vor den Burgermeistern eidlich verpflichten, den Zibeth rein und unverfälscht, so wie er von der Katze kam, zu liefern. Damals war der Amsterdamer Zibeth allgemein berühmt. Früh im achtzehnten Jahrhundert starben diese Katzen aus, und seitdem kann man den Zibeth nicht anders, als unächt bekommen; gemeiniglich wird er mit Moschus vermischt.

Gänse; Federn u. s. w.

Die Gänsekiele werden von den Federbe-

reitern (Pennebereiters) in Amsterdam, Rotterdam ꝛc. auf holländische Art, d. i. klar, bearbeitet. Gemeiniglich sind es Ostsee-Kiele; jetzt, da die Einfuhr derselben gehemmt ist, muß man viele inländische, die lange so gut nicht sind, an deren Stelle nehmen. Ueberhaupt ist dieser Erwerb sehr gesunken; denn die Ausfuhr nach Ost- und Westindien, nach Spanien, Portugal ꝛc. ist fast verschwunden, und die Rheinsperre hat ihm einen wesentlichen Stoß beygebracht. Außerdem findet man in mehreren benachbarten Gegenden von Holland Federbereiter etablirt. Die Preise sind von 10 bis 75 fl. per Mille verschieden. Von Schwanenkielen, die sonst vornämlich nach Spanien gingen, ist der Preis der ausgesuchtesten 250 bis 300 fl. per Mille.

Von Tauben ist hier zu Lande der Mist kein unwichtiger Artikel, indem er zum Düngen der Tabacksfelder dient, und daher ziemlich theuer bezahlt wird.

Die Eyer von verschiedenen Seevögeln, insonderheit die Kibitzeyer, werden in Holland viel und gern gegessen, auch die ersten im Jahr theuer bezahlt. Besonders berühmt ist das wegen

der Menge von Eyern sogenannte Eyerland, auf der Insel Texel; für das Einsammeln derselben sollen ehemals 12,000 fl. jährliche Pacht bezahlt worden seyn.

Vor einigen Jahren erregte die Erscheinung einer Kuikenbroeiery in der Plantage vor Amsterdam Aufsehen. Es sollten da Hühnereyer durch künstliche Wärme ausgebrütet werden. Der Unternehmer hat dies Geschäft nicht lange getrieben.

Kriechenten (Talingen) giebt es in großer Menge. Von wilden Gänsen werden viele aus Overyssel und Friesland nach Amsterdam ꝛc. zu Markt gebracht.

Heringe; Bücklinge.

Der Fang des Herings soll gegen Mitte des zwölften Jahrhunderts aus den benachbarten brabantschen und flandrischen Häfen, nach Zeeland übergekommen seyn. Als die Zeeuwen in der Folge, während der französischen und spanischen Kriege, einen größeren Vortheil in der Kaperey, und weiterhin auch in der Fahrt nach Westindien sahen, verließen sie allmählig jenen Erwerb,

der sich dann durch die Provinz Holland ausbreitete, und daselbst mehrere Jahrhunderte hindurch, mit dem glücklichsten Erfolg getrieben wurde. Die im Jahr 1386 durch W. Beukelszoon eingeführte vortreffliche Weise, den Hering zu pökeln, ist als der Anfang des Emporkommens dieser Fischerey anzusehen. Man hat ihr, wegen ihrer Wichtigkeit, den Namen der Großen Fischerey gegeben, und sie von der Kleinen Fischerey unterschieden, worunter man den Kabliau- und übrigen Seefang, und, wie Einige wollen, auch den Wallfischfang zu verstehen pflegte.

Schon gegen Anfang des achtzehnten Jahrhunderts hatte die holländische Heringsfischerey den größten Theil ihres ehemaligen Umfangs verloren, und vor dreyßig Jahren, oder früher, wurde sie gar mit Schaden für die Rheder fortgesetzt. Man hat sie aufrecht zu erhalten gesucht, weil sonst Tausende von Familien um ihr Brod gekommen seyn würden. Den stärksten Stoß hat sie bekanntlich in unseren Zeiten erlitten.

Vlaardingen ist gegenwärtig der Hauptsitz der Herings-Rhederey, die, wie man weiß, von der Begünstigung der Engländer abhängt.

Die Preise der Heringe sind in neueren Zeiten sehr hoch gestiegen. Vor dreyßig Jahren kostete die Last 150 fl.; im Jahre 1808 galt sie zwischen 7 und 800 fl., und zwar ungefähr 100 fl. mehr, als 1807.

Heringe zum Räuchern, werden theils im Herbst unter der Küste von England, theils im November bis April, in der Zuiderzee gefangen; jene werden Diepwaterse Bokkingen, und diese Y-Bokkingen genannt. Jene räuchert man längs den Küsten der Nordsee, als in Nordwyk, Katwyk u. s. w., und Einige geben den Harderwykschen Bücklingen den Vorzug, weil sie fetter und schmackhafter seyn sollen, als die übrigen Tiefwasser-Bücklinge. Das Räuchern geschieht in eigenen Gebäuden, die Bokkinghangen genannt werden. Außer den obigen fetten gibt es auch trockene oder Strohbücklinge; man packt sie in Stroh zur Versendung.

Wallfisch; Thran.

Zu den Zeiten des Großpensionärs De Wit, beschäftigte der Wallfischfang über 12,000 Menschen in Holland. Die 1615 errichtete Kompa-

gnie hatte anfänglich ansehnliche Vortheile, welche aber von keiner langen Dauer waren; denn der Fisch entfernte sich immer mehr nach dem Norden, und die Fahrt wurde mithin langwieriger, gefahrvoller, und kostbarer. Seit 1645, als jene Kompagnie aufhörte, steht der Wallfischfang einem Jeden in Holland frey. Mehrere Interessenten formiren eine Rhederey, um gemeinschaftlich Schiffe auf Grönland und Straße Davis auszurüsten. Einem der Theilhaber ist, unter dem Namen eines Buchhalters, die Direktion übertragen. In den ehemaligen besten Zeiten rüsteten die Holländer 150 bis 200 Wallfischfahrer jährlich aus.

Weiterhin setzten die gedachten Partikuliers den Wallfischfang bald mit günstigem, bald mit ungünstigem Erfolg, und immer mehr mit dem letzteren, fort. Gegenwärtig ist dieser ganze Erwerb für Holland verlohren; denn vor dem jetzigen Kriege, dem ein kurzer Friede vorherging, nahmen die Engländer viele holländische Grönlandsfahrer weg; der Rest muß entweder abgebrochen werden, oder liegen bleiben, um zu verfaulen.

Ursprünglich hielten die Holländer, so wie

andere Nationen, ihre Thrankochereyen auf Spitzbergen, wo man den Speck ganz frisch bearbeiten konnte. Als der Fisch weiterhin einen anderen Kurs nahm, mußten jene Kochereyen aufgegeben werden. Man legte in Holland selbst Thrankochereyen an. Dieß hatte die Folge, daß der Thran an Farbe und Geruch, und überhaupt an Qualität verlohr. Seitdem, wie oben gemeldet ist, die Wallfischfahrt aufgehört hat, liegen auch alle Thrankochereyen in Holland danieder, worunter insbesondere die Nordholländer viel leiden.

Seehunde, oder Robben, in rohen Fellen, wurden sonst größtentheils nach Frankreich geschickt.

Verschiedene Fische.

Den Kabliau fangen die Holländer entweder an ihren Stranden, oder auf Doggerzand, und tief in der Nordsee. Der vom Strande, und ein Theil des von Doggerzand, kommt frisch zu Markt, auch wird einiges davon nach Brabant und Flandern verschickt. Im Sommer, wenn der Fisch vollgewachsen ist, fängt man ihn tief in der See, und auf Doggerzand, salzt ihn dann,

und schlägt ihn in Tonnen; in dieser Beschaffenheit wird er Abberdaan, oder Zouten Visch, genannt. Jenen Namen scheint er nach Aberdeen in Schottland, wo er auf ähnliche Art behandelt wird, und einen großen Erwerb ausmacht, erhalten zu haben. Doggerzand ist eine Nordwest von Holland abliegende Sandbank. Sie führt den Namen nach Dogge, einer alten Benennung des Kabliau; die Fahrt dahin heißt Doggevaart, und die Leute auf den Schiffen (Gaffelschuiten oder Galjooten), werden Doggers genannt. Zu Vlaardingen ꝛc. hält man einen Vorrath von Pricken oder Neunaugen, die zum Köder für den Kabliau dienen; man holt sie zum Theil aus der Themse, Elbe, und Weser. Dem Labberdan von Maaslandsluis legt man eine vorzügliche Qualität bey. In den vorigen Friedenszeiten fischten die Holländer viel Kabliau an den Küsten von Island. Für Stockfisch, so wie für Berger Thran, ist Dordrecht der Hauptmarkt.

Die verschiedenen von Norwegen nach Dordrecht ꝛc. kommenden trockenen Fische heißen: Rundfisch, er wird fast überall gesucht; Klo=

sterfisch, wird sonst allgemein, wie auch in Norwegen Bremer Rundfisch genannt; Titling, und Bremer Titling, sind nur klein, und kosten wenig, daher sie hier im Lande durchgehends vom gemeinen Mann gekauft werden; Blanker oder Feiner Långling ist, wie die noch folgenden Sorten, gespalten; er ist sehr theuer, und wird meistens nur von wohlhabenden Personen in Holland consumirt; Mittelsorte Långling, und Lomme, finden ihren Absatz in Gelderland; Rothschår, wird ausschließend in Brabant verkauft.

Der aus der Leber von Fischen gekochte Berger Thran, wird in braunen und blanken unterschieden; er ist den Roth- und Weißgerbern unentbehrlich; in Deutschland gibt man dem, der über Dordrecht kommt, den Vorzug, weil er nicht mit fremden dem Leder sehr schådlichen Theilen melirt wird, wie es in Amsterdam wohl der Fall seyn soll.

Der Schelfisch, wird Theils auf Doggerzand gefischt, Theils låßt er sich håufig im Winter an den hollåndischen Kůsten finden; am meisten wird er da bey einem Ostwind, und heller,

frostiger Luft, die daher Schelfischwetter heißt, gefangen. Die Scholle ist auch sehr gemein; man bringt sie im Frühjahr frisch zu Markt; Theils wird sie getrocknet verkauft; Größe und Geschmack sind bey diesem Fisch sehr verschieden; doch kommen die besten getrockneten Schollen, unter dem Namen von Amelander nach Amsterdam zu Markt.

Die Scharren (Linguatula) sind häufig am Strande, wo man sie, und vornämlich bey Katwyk, trocknet, und durch alle Provinzen versendet; sie sind feiner, und schmackhafter, als die getrockneten Schollen. Der Flinder oder Butt (Both; Flesus), wird viel in der Zuiderzee, und anderwärts, gefangen; dies geschieht gemeiniglich mit eigens dazu gestrickten grünen seidenen Netzen. Die Zungen (Tongen; Solea), und Steinbütte (Tarboth) gehören in Holland zu delikatesten Seefischen; der Heilbutt, erscheint nur selten. Den Stint (Spiering) trifft man vornämlich in der Zuidersee an.

Wegen seiner vortrefflichen Anschovis ist Bergen op den Zoom sehr berühmt. Ein Handlungshaus in Antwerpen, das sich seit einigen

Jahren mit der Versendung dieses Fisches stark beschäftigt, hat mir darüber folgende Nachrichten mitgetheilt. Die Anschovis werden in der Ostschelde, den ganzen Maymonat hindurch, und zu keiner anderen Zeit, gefangen. Sie müssen dreymal mit Salz wohl durchdrungen werden, und sind erst gegen Anfang des Septembers versendbar, halten sich dann aber auch zwey bis drey Jahre hindurch. Eine Tonne hält 7 bis 12,000 Stück, je nachdem der Fisch klein oder groß ist. Der Betrag des Fanges ist sehr verschieden; ein gutes Jahr kann 2 bis 300 Tonnen ausliefern; dagegen hat man auch schlechte Jahre von kaum 20 Tonnen. Nach dieser mehreren oder minderen Ergiebigkeit variiren auch die Preise sehr auffallend, nämlich von 60 bis 360 fl. per Tonne. Sie werden in Bergen op den Zoom geladen, und gehen über Amsterdam nach Berlin, Preußen, Hamburg, und überhaupt nach dem Norden. Ein Theil nimmt auch seinen Weg nach Paris.

Der Lachs (Zalm), zeigt sich in der Waal, Merwe, Maaß, Leck, und Yssel; die Einwohner von Dordrecht, Gertruidenberg, Schoon-

hoven, und Kampen, finden dabey einen guten Erwerb. Er wird entweder frisch, oder geräuchert, im Lande verzehrt, auch zum Theil in die Nachbarschaft verführt. Am besten versteht man ihn in Dordrecht, und am nächsten gut in Schoonhoven zu räuchern. Will man den geräucherten nach Ostindien versenden, wie solches von Amsterdam aus oft der Fall gewesen ist, so geschieht solches, mit Fett umgeben, in blechernen, vollkommen zugelötheten Formen.

Der Stöhr (Steur), wird bey Gertruidenberg und Dordrecht gefangen, doch lange nicht so häufig mehr, als in älteren Zeiten, wo einmal der Fang eines einzigen Jahres sich auf 9000 Stück belief. Man hat wohl eher auf dem Markt von Amsterdam, Stöhre von 20 Fuß Länge, und 1000 Pf. Gewicht, gesehen. Gemeiniglich werden sie in Stücke geschnitten, und marinirt; sodann in Tonnen durch die Provinzen, und in die Nachbarschaft, auch wohl nach England, verschickt. Es wird auch in Friesland Stöhr gefangen. — Der kleine und leckere Zalmsteur wird von Wyk op Zee angebracht.

Zu Dordrecht waren der Lachs, der Stöhr,

und die Else (Elft; Alosa), im siebzehnten Jahrhundert, so häufig, daß man nicht leicht Domestiken bekommen konnte, als unter der Bedingung, nur zweymal in der Woche rothen Fisch essen zu müssen. Seit langer Zeit aber stehen die beyden ersten Fische sehr hoch im Preise.

Der Paling, ist eine in Holland sehr beliebte Verschiedenheit des Aals; er ist größer als der gemeine Aal, hat einen mehr zugespitzten Kopf, ist durchgehends fetter und runder, auch brauner von Farbe und gelber am Bauche. Man pflegte sonst starke Quantitäten von Palingen nach London zu senden, namentlich von Workum aus, bey 100,000 Pfund in manchem Jahre.

Hechte (Snoeken), Brassem, Schleien (Zeelten), Karpfen, Rothaugen (Voorn) und sonstige bekannte Fische, findet man in Holland, wie in anderen Ländern. Der Bars, ist in Holland von einer sehr vorzüglichen Güte; am schmackhaftesten ist er in Wasser, und mit Salz und Petersilienwurzeln gekocht; man trinkt dazu ein Gläschen Lunel oder Muskatwein. Das Goldfischchen, ist vor ungefähr funfzig Jahren, durch Doctor Baster in Zierikzee eingeführt,

und von da seitdem, in den übrigen Provinzen Hollands, sehr allgemein geworden.

Austern; Muscheln; Hummer.

Holland versieht sich selbst und mehrere benachbarte Länder, mit Austern aus Zeeland und dem Texel. Nach Zierikzee werden aus Colchester durch sogenannte Oesterhaalders, Austern abgeholt, und die Brut davon, so wie in England, in Gruben gemästet. Man nennt sie dann englische Austern, und sortirt sie in große und kleine. Die Texelschen oder im Auslande sogenannten holländischen Austern, werden ebenfalls in große und kleine unterschieden. Im Sommer pflegen Hamburger nach dem Texel zu kommen, um Parteyen Austern für den Winter zu bedingen; daher sind die Texelschen Austern verhältnißmäßig theurer in Holland, als die englischen. Der Consumo von Austern beginnt gegen Ende des Septembers, und dauert bis gegen Ende des März. In Friesland hat man vor Zeiten versuchen wollen, Bänke für Austern anzulegen; es glückte aber hier so wenig, als in anderen Theilen Hollands, dessen Strand überhaupt nicht dazu geeignet ist.

Die Zeeländischen Muscheln sind berühmt, werden aber von den Axelschen noch übertroffen. Nach jenen folgen die Texelschen Muscheln. Die beste Zeit, um Muscheln zu essen, ist in den Monaten, die ein R haben.

Die Hummer (Zeekreeften, Noorsche Kreeften), erhält Holland aus Norwegen, durch Fahrzeuge von Zierikzee, die selbige in Menge abholen, und zugleich Brabant damit versorgen.

Bienen; Wachs; Honig.

Die im holländischen Reiche vorhandenen großen Heidestrecken, nebst den Buchwaizenfeldern, lassen hier etwas Wesentliches für die Bienenzucht erwarten. Man findet sie, mehr oder minder, in Groningen, Friesland, Drenthe, Overyssel, Geldern, Nordholland, Brabant und Utrecht, zumal in der Gegend von Amersfoort. Inzwischen hat sie in neueren Zeiten, theils aus natürlichen Gründen, theils aus Vernachläßigung, bedeutend gelitten. Dies hat die Maatschappy van Landbouw im Jahr 1806 veranlaßt, ihr Augenmerk auf die bessere Beförderung der inländischen Bienenzucht zu richten. Unter mehreren

Beantwortungen ihrer Fragen, erhielt die von Cornelis de Voß in Hamburg, den ersten Preis. So eben bildet sich auch eine holländische Bienen-Gesellschaft; diese will auf die Einführung der Magazinkörbe sehen, die Erstickung der Bienen verhüten u. s. w.

Das kleereiche Friesland, liefert einen wegen seiner Weiße berühmten schönen Honig. Der Handel mit rohem Wachs und Honig, befindet sich größtentheils, und besonders um Amersfoort, in den Händen der Juden. Von den ehemaligen ansehnlichen Wachsbleichen um Amsterdam, ist, nach einer allmäligen Vermindrung, wenig mehr übrig geblieben. Meth wurde, in alten Zeiten, stark in Holland getrunken; jetzt weiß man fast gar nichts mehr davon.

Fabrikate von Seide.

In Haarlem, als dem Hauptsitz der holländischen Seidenfabriken, bedient man sich, zu Stoffen, der nachfolgenden Sorten Seide: Zur Kette: Bergamo; Turin, die beste zu Damast, wegen ihrer Stärke und Reinheit; Bologna; Piava oder Cartesianische. Zum Einschlag: Milane-

lanesische Tramseide; italienische Pool oder einfache Seide; Bengalische Seide, wenn sie zu haben ist; sonst muß man Beysorten von Aleppo und anderen Gegenden der Levante nehmen; Sinesische, für weiße Farbe; ist sie aber nicht zu haben, so muß man sich mit der Levantischen Brussia, die nicht so egal von Draht ist, behelfen. Die Canton-Seide läßt sich, wenn sie hart bleiben soll, weder grün noch blau färben, wozu dagegen die sinesische ausnehmend gut ist.

Von den zahlreichen seidenen Artikeln, womit Haarlem sonst so viele Gegenden der Welt versah, sind nur folgende übrig und in Gebrauch geblieben:

Ganzseidene Zeuge: Triumphanten, mit broschirten und figurirten Gründen, gehen nach Polen, Rußland, Armenien, Smirna, Konstantinopel ꝛc.; broschirte Mützen-Stoffe, mit Gold und Silber, für ganz Deutschland, besonders Hamburg, und andere Theile des Nordens, werden auch in Smirna gebraucht; Ras de Sicile, viel nach Hamburg, Schweden, Rußland, und durch den ganzen Elsaß, wird auch von den Fabrikanten in Lyon bezogen, zur Befolgung von

Ordres; holländische Damaste, für Schweden, Hamburg, und sonst durch ganz Deutschland; Möbel-Damaste, werden wenig mehr gebraucht; schwere und reiche Gold- und Silberstoffe, zu Westen, für große Herrn in Ostindien.

Halbseidene und halbleinene Zeuge: Broschirte Mützen, Atlasgrund, mit und ohne Gold, nach dem Münsterlande, Hannover, Hamburg, Kopenhagen etc.; broschirtes Kleiderzeug, Atlasgrund, viel für Bremen, und dessen Umgebungen, einzeln nach Hamburg, auch nach Zeeland; Halbseide mit Bouquetchen, für die Nordholländerinnen, zu ihren Kapers oder Ueberhauben; halbseiden Droguet, nach dem Münsterlande, Hamburg, Dänemark, Schweden etc.; Satin à Bouquets, zu Mützen, nach Frankfurt, Braunschweig, Polen, und dem ganzen Norden; Ras de Lyon, allein nach Zeeland, zum Beziehen der Schnürleiber; Prussiennes, meist nach dem Norden.

Halbseidene und halbbaumwollene Zeuge: Gestreifte Atlasse, für Damenkleider, durch Holland; die gewürfelten sind wenig begehrt; Gragrammen, für die Damen in Holland.

Halbseidene und halbwollene Zeuge: Gestreifte Atlasse, für Damen, zur Winterkleidung; glatte und figurirte Drosinen, gingen ehemals stark nach Luxemburg, Brabant, und dem Elsaß; gegenwärtig sind sie in der Meierey gesucht, wo sie Straminen genannt werden.

Die ehemalige sehr große Anzahl von Seidenstühlen in Haarlem, weit über 3000, ist gegenwärtig auf 55 herabgesunken, wovon Isaac Wynkamp 50 besitzt. Fast allenthalben, wohin Haarlem sonst debitirte, sind nach und nach eigene Seidenstühle entstanden, und dabey die Einfuhren von fremden Zeugen, entweder ganz verboten, oder doch sehr erschwert.

Eben so, wo sonst in Holland etwas vom Seidenerwerb florirt hat, herrscht gegenwärtig fast gänzliche Stille. In Amsterdam verfertigt man noch Gros de Tours, Ras de Maur, Sammet, und, noch weniger, einige andere Artikel, auch wohl schwarze Westenzeuge, die der obengedachte Wynkamp in Haarlem ebenfalls weben läßt. In Utrecht, halbseidene Zeuge, aber sehr wenig. In Naarden webt man etwas von Amsterdammer Zeugen. In Dordrecht etablirte, vor mehreren

Jahren, ein vermögender Mann eine ziemlich ausgedehnte Seidenfabrik, in der menschenfreundlichen Absicht, um Nothleidende an Brod zu helfen. Er mußte jährlich viel Geld zulegen, daher ist sie, nach seinem Ableben, ganz aufgegeben worden.

Seidene Tücher, sonst ein Zweig in Haarlem, werden seit 1796 nicht mehr gemacht.

Seidenband, ist nie einer von den Haupterwerben in Haarlem gewesen; gegenwärtig ist er fast auf Nichts reducirt. Das Farbige kann bey weitem den englischen Appret nicht erreichen; das Schwarze hingegen ist dem englischen vorzuziehen. Die noch vorhandenen Bandweber verfertigen auch seidene Schnürriemen (Veters), wie auch Florettband. Wohlfeiler kann man alle diese Artikel liefern, in Zeist, und Kuilenburg.

Seidenes Beuteltuch (Builgaas), eines der vortrefflichsten Haarlemmer Fabrikate; es wird nirgends, selbst in England nicht, übertroffen, sondern steht vielmehr oben an. Es dient zu den feinsten Sieben, und wird von feiner sinesischer Seide, in deren Ermanglung aber, von der feinsten Brusia, gewebt. Die Seide wird nicht ge-

zwirnt. Die Spulen des Einschlags liegen beym Weben im Wasser, um die Textur zum gehörigen Anschluß zu bringen. Das Meiste von diesem Artikel ist bisher nach Nordamerika gegangen. Uebrigens wird das ganze Inland, wie auch Deutschland hie und da, damit versehen.

Grüne Gardinen-Gazen, werden entweder ganz Seide, oder $\frac{1}{4}$ Seide und $\frac{3}{4}$ Leinen, gewebt. Glacé-Gas, zu Ueberkappen für die Nordholländerinnen, entweder einfach weiß, oder mit Blumen. Schwarzer Gas, eben so, geht ausserdem nach Hamburg, Leipzig u. s. w.

Seidene Strümpfe, werden zwar sehr gut, jedoch in unbedeutender Quantität, von Jan Honing in Haarlem, noch gewebt.

Seidenzwirnereyen, gibt es noch verschiedene in Amsterdam. Das Stad Zyde Windhuis daselbst ist eine öffentliche Anstalt, um arme Mädchen mit diesem Geschäft zu nähren. Die Seide wird eben so, wie in den Privat-Werkstätten, mit gewöhnlichen Handmaschinen gedreht. Um so erbärmlicher kam es mir vor, daß der Vorsteher dieser Anstalt Weitläuftigkeiten vorwandte, um das Windhaus in Augenschein zu

nehmen. In der Nähe von Utrecht wird auf einem Landgute, Zyde Balen genannt, die Seide mittelst Wasserräder gedreht; dies Geschäft ist aber nichts mehr. Von der Zwirnerey in Amersfoort, ist dasselbe zu sagen. In Haarlem, ist eine unbedeutende Dreherey für die Seidenfabriken.

Seidenfärbereyen, gibt es noch einige wenige in Haarlem und Amsterdam, nach Verhältniß des so sehr verminderten Bedarfs.

Benutzung der Baumwolle, Katundruckereien.

Vor ungefähr dreyßig Jahren, wurde in Utrecht eine Baumwollspinnerey mit großen Kosten etablirt; es arbeiteten über vierhundert Menschen darinn; sie ist aber nur von kurzer Dauer gewesen. In Dordrecht und Eindhofen, gibt es Baumwollspinnereyen durch Handmaschinen; das Garn dient zum inländischen Gebrauch, nämlich zu Strümpfen, halbbaumwollenen Zeugen und Dachten. Zu Huizen, zwei Stunden von Hilversum, wird seit mehr als hundert Jahren, Baumwolle für Lampen- und Kerzendachte ge-

sponnen. Die Handspinnereyen in Tilburg, wo man auch etwas webte, stehen jetzt still.

Bleichen für Baumwollengarn, sind bey Haarlem und Dordrecht vorhanden. In Haarlem hat man für diesen Artikel die Kunstbleiche probirt, und aufgegeben; in Dordrecht wird sie noch fortgesetzt. In Haarlem werden auch Calicos gebleicht.

Ganz baumwollne Zeuge, werden hier zu Lande nicht gewebt, wenigstens habe ich nichts davon erfahren. Doch macht man türkischrothe Tücher in Eindhoven, wo mehrere Türkischrothfärbereyen, zumal die von Baar & Söhne, vorhanden sind. Die mit Baumwolle vermischten Artikel, findet man unter den Kapiteln von Wolle, Seide und Flachs. Baumwollene Strümpfe, webt Jan Honing in Haarlem.

Die holländischen Katundruckereyen, standen sonst in großem Ruf, und machten, bey den ausgebreiteten Versendungen, einen bedeutenden Erwerb aus. Vor zwölf Jahren noch, konnten in Amsterdam an 30 Katundruckereyen bestehen; mehrere darunter hatten 40 bis 50 Drucktische. Jetzt gehen daselbst nur 12 oder 15 Druckereyen,

wovon die größte bis 24 Drucktafeln zählt. Sie arbeiten alle in Lohn für Handlungshäuser. Der ehemalige ausländische Debit, war nach Deutschland, Brabant, Portugal, Spanien und Westindien. Jetzt geht nur ein kleiner Theil nach Deutschland; das übrige wird im Lande selbst verbraucht. Einige Drucker bedienen sich der englischen Maschinen mit gutem Erfolg; die Meisten aber sind überhaupt in den Manipulationen noch weit zurück.

Die schwarzen oder sogenannten Trauer-Kattune, werden in Holland gewöhnlich auf ½ Guinées, einer ostindischen Waare von 24 bis 25 brabanter Ellen, gedruckt, und in Blauholz und Krapp gefärbt. Da man hiezu etwas dichte Stücke auswählt, selbige gallirt, und sie dann mit sehr steifer Farbe druckt, so dringt das Schwarze nur wenig durch, und die umgekehrte Seite erscheint größtentheils weiß. In Schwaben, Hessen, Thüringen ꝛc. will man von schwarzen Kattunen, keine andere, als die holländischen haben.

Die Kattundruckereyen zu Weesp, haben aufgehört. Die in Zutphen arbeitet fort, in der Erwartung, daß einmal günstigere Zeiten eintre=

ten werden. Zu Eindhoven, wird auch etwas Kattundruckerey getrieben.

Hanf; Segeltuch; Tauwerk; Netze.

Hanf wird in Südholland, und vornämlich im Alblasser-Waard, kultivirt. Er ist zwar an sich vortrefflich; allein der Landmann behandelt ihn nicht mit dem erforderlichen Fleiß, und noch weniger mit Kenntniß. Der rußische Hanf ist besser und reiner, und da ohnehin der inländische zum Segeltuch nicht hinreicht, so wird dazu fast allein rußischer angewandt.

Inländisches Segeltuch wird allein in Nordholland verfertigt. Die Zahl der Fabriken, groß und klein, ist ungefähr zwanzig. Der Hauptsitz des Spinnens, ist auf Cromeniedyk, und der des Webens, in Cromenie.

Das Weben des Segeltuchs, erfordert eine große körperliche Stärke. Die Nordholländer sind, von ihren Vorfahren her, zu dieser schweren Arbeit gewöhnt; sie wissen auch mit dem bisherigen wohlfeilen Arbeitslohn auszukommen. Beyde Umstände würden sonst nirgends in Holland Statt finden können. Das Hanfgespinnst ist dabey be-

sonders wohlfeil, indem es durch Armenhäuser und andere Stiftungen hervorgebracht wird.

Die Weber ꝛc. werden nach dem Stück bezahlt. Die Bleichen gehören den Handlungshäusern. Von der fertigen Waare, befinden sich große Niederlagen in Amsterdam; kleinere, in der Nähe der Webereyen und Bleichen.

Das holländische Segeltuch zeichnet sich durch vorzügliche Weiße und Solidität aus; man soll damit noch einmal so lange, als mit dem rußischen, reichen können. Zwar hat es von jeher in großer Achtung gestanden; allein es fehlte demselben an Gelegenheit; um im Auslande recht bekannt zu werden, indem der einheimische allzustarke Verbrauch, keine sonderliche Ausfuhren zuließ. In neueren Zeiten, da sich die holländische Schiffahrt so bedeutend vermindert hat, konnten die Lager ihren Ueberfluß an die Amerikaner, Spanier, Dänen, Hamburger ꝛc. mit gutem Willen abgeben.

Der Absatz des holländischen Segeltuchs, hat sich in den jetzigen Zeiten um die Hälfte vermindert. Noch in dem letzten Jahre vor der Seesperre, wurden 25 bis 26,000 Stück abgelie=

fert. Jedes Stück hält 50 Ellen; die Breite ist zwischen $\frac{3}{4}$ und 1 $\frac{1}{8}$ verschieden.

Das gewöhnliche holländische Segeltuch, hat gehechelten Hanf zur Kette, und Werk zum Einschlag. Es besteht aus folgenden Sorten: Best breit, A. A; zweyte Sorte Breite, L; ordinäre Breite: A. B; A; B; C; D. — Englische Breite, ist $\frac{3}{4}$ breit, und in N. 1, 2, 3, und 4 unterschieden.

Karltuch, für Obersegel. Kette und Einschlag bestehen aus Karl, d. i. aus gehecheltem Hanf. Es ist daher feiner, stärker, und theurer. Die Sorten sind alle mit K gezeichnet, und in erste und zweyte Sorte ordinäre Breite, und N. 1, und 2, englische Breite, unterschieden.

Ausserdem wird in Nordholland graues, d. i. ungebleichtes Segeltuch, verfertigt. Es ist sehr stark, und extra gut zu Presenning. Die Breiten sind: 1 $\frac{1}{8}$, 1 $\frac{1}{4}$, 1 $\frac{3}{8}$, 1 $\frac{1}{2}$, und 1 $\frac{5}{8}$. Die drey ersteren sind 50, und die zwey letzteren circa 60 Ellen lang. Jene werden per Stück, und diese per Elle verkauft.

Tauschlagereyen, befinden sich allenthalben in Holland, vornämlich in Amsterdam, Rotterdam,

Gouda u. s. w. Dieser zu den ältesten gehörende Erwerb, war ehemals von der größten Bedeutung. Jetzt ist er allenthalben entweder ganz, oder größtentheils eingegangen.

Eben so verhält es sich mit den Fischernetzen, die vornämlich in den an der See liegenden Plätzen gemacht werden. So sind zum Beyspiel in Noordwyk, von ehemaligen 180 Garnspinnereyen für Heringsnetze, nur ein Paar übrig geblieben. Man kocht die Netze in Eichenrinde, um sie im Wasser dauerhaft zu machen; dies geschieht in sogenannten Taaneryen. — Das große Heringsnetz, ist 1416 in Hoorn erfunden worden.

Die geschälten Hanfstengel benutzt man in Holland zu Schwefelstöcken.

Flachs; Leinsaat; Leinwand; Leinengarn; Leinenband; Bleichen u. s. w.

Flachs wird entweder einzeln, und meistens zum eigenen Verbrauch gebaut, als in Friesland, wo sich jedoch der Flachs in Qualität und Quantität, und zwar, was das letztere betrifft, durch den zunehmenden Kartoffelbau, immer mehr vermindert; ferner in Drenthe, Overyssel, Groningen, Gelderland und Brabant.

Oder, man baut ihn, um Handel damit zu treiben. Dies geschieht in Nord- und Südholland, und in Zeeland; und zwar, in geringer Menge: Im Wieringerwaard, Rhynsburg, Sassenheim und Lisse; in der größten Menge hingegen: Jenseits der Maas (in het Overmaassche).

Auf Texel blühte der Flachsbau im sechzehnten Jahrhundert; er verfiel gegen Ende des siebzehnten; jetzt ist keine Spur mehr davon vorhanden. Auf Wieringen dauert die Kultur noch fort, zumal in der Gegend von Poeldyk; im übrigen Nordholland ist sie von minderer Bedeutung. Meistens kaufen die Flachsbereiter (Vlassers) von Lisse, den Landleuten im Wieringerwaard, den größten und besten Theil des Flachses ab, und zwar auf folgende Weise: sie kaufen ihn, nach ihrer Beurtheilung, wie er vor Johannis auf dem Felde steht; sie müssen ihn dann, er falle aus, wie er wolle, für ihre eigene Rechnung behalten, und erndten lassen; in Lisse bereiten sie ihn, und verhandeln ihn fertig nach Rotterdam. Ausserdem miethen geringe Leute ein Stück mit Flachs besäeten Landes, erndten und bereiten ihn selbst, und verhandeln ihn dann, wo sie es in der Nachbarschaft am besten können.

In Rhynsburg sind die Eigenthümer meistens selbst Flachsbereiter, und verkaufen ihn bereitet per Stein à 6 Pf., größtentheils nach Rotterdam.

In den Droogmakeryen und Polders, findet in der Regel folgendes Statt. Die Flachsbereiter jenseits der Maas, und einzelne andere, kommen dahin, um den Landleuten ein vorbereitetes Feld abzumiethen, welches sie dann für eigene Rechnung besäen lassen. Auf Johannistag müssen sie sich erklären, ob sie den stehenden Flachs weiter behalten wollen, oder nicht? Im letzteren Falle behält der Verhäurer ihn für den bedungenen Hauerlohn. Im ersteren Falle müssen die Miether selbst ihn erndten lassen, worauf sie ihn, zum Verhandeln nach Rotterdam und Dordrecht, weiter bereiten.

Jenseits der Maas wird der Flachs größtentheils durch eigene Leute bearbeitet.

Im Lande Van Voorne und Putten, in Overflakké und Zeeland, vermiethen einige Landleute ihr vorbereitetes Feld, auf obige Weise, an Flachsbereiter. Andere bauen Flachs für eigene Rechnung, und lauern auf Konjunktur, nach deren Beschaffenheit sie das Produkt entweder

roh weggeben, oder selbst bereiten, und so nach Rotterdam rc. verhandeln.

Der holländische Flachs ist bekanntlich von vortrefflicher Qualität. Der geringste Theil davon bleibt im Lande; es wird fast alles ins Ausland, und vor allen Dingen nach Grosbritanien und Irland, versandt. Die vornehmsten Märkte des Flachshandels sind Rotterdam, Dordrecht, Alkmaar, und Schagen.

Von gehecheltem Flachs gingen sonst große Parteien nach Spanien und der Schweiz. In Gouda hatte ich Gelegenheit, mir die Sorten zu bemerken, nämlich: Von der niedrigsten gehen 32 Strengen auf Ein Pfund; dann folgen die von 40, 48, 64, 80, und 96 Strengen auf Ein Pfund, welche letztere die feinste ist. Was beym Hecheln als Abfall zurückbleibt, wird auch in Strengen gebracht, und unter dem Namen von Snuit, nach Teneriffe rc. gesandt.

Leinsaamen zum Säen, kommt von den Ostseehäfen, und der von Riga wird den übrigen vorgezogen. Man nennt ihn bey seiner Ankunft Tonnezaad oder Oostersch Zaad. Der erste in Holland daraus gewonnene Saamen heißt

Ravelaar, oder Jong van Oostersch, und, der aus diesem wieder gewonnene: Ravelaarskind, Jong van Oostersch Kind, oder Slagzaad, weil er hier nicht mehr zum Säen, sondern blos zum Oelschlagen genutzt werden kann. Sendet man ihn aber wieder nach Riga, und anderen Ostseehäfen, oder auch nach England, so kann er daselbst zum Säen dienen. Der zeeländische Saamen kann, in anderen Provinzen, die einen höheren und leichteren Grund haben, mit Vortheil gesäet werden; man liebt ihn besonders im Gelderland. Die Philadelphia Leinsaat gibt sehr schönen Flachs, aber wenig Saamen; sie gedeiht vortrefflich auf einem feuchten und kalten Boden.

In der Provinz Holland, namentlich in Haarlem, wurden, in alten Zeiten, die schönsten und feinsten Leinwande und Tafelzeuge gewebt, deren Ruhm sich durch ganz Europa ausgebreitet hatte. Im Jahr 1583 lieferte Haarlem ein Gewebe von 75 holländischen Ellen, dessen ganzes Gewicht nur drey Pfund betrug; es ging nach Spanien. Im Jahr 1606 wurde daselbst ein Stück von 50 Ellen gewebt, wofür man allein an Webelohn 260 fl. bezahlte. Schon längst sind diese blühen-

den Zeiten verschwunden, und in Holland selbst webt man in einigen Armenhäusern, und sonst, nichts weiter, als ordinäres Bürgerlinnen.

Die feinste holländische oder brabantsche Leinewand wird gegenwärtig in der Meierey gewebt, vornämlich in Eindhoven, und Gemert. Die Preise sind von 1 ½ bis 7 fl. per Elle. Das Kettgarn macht man aus inländischem Flachs. Zum Einschlag nimmt man aus Slesien rc. das Schleier=, Anscheer=, und Quintgarn.

In den Gegenden von Almelo und Enschede, webt man grobe, mittel, und feine Leinwand, und bedient sich daselbst des eigenen Garns, sowohl zur Kette, als zum Einschlag.

Sehr viele Osnabrücker, Münster, und andere deutsche Leinwand, wird in allen holländischen Provinzen, theils durch Linnenhändler, theils durch Hausirer, zu wohlfeileren Preisen, als das inländische, debitirt.

Tafelzeug, oder Leinen=Damast, von ordinärer bis zur feinsten Qualität, und den schönsten Desseins, wird in der Meierey, und zwar vornämlich in der umliegenden Gegend von Hel=

Bayerische
Staatsbibliothek
München

mont, dann auch von Neden, drey Stunden von Zutphen an bis Almelo ꝛc. verfertigt.

Die vornehmsten Häuser in Leinwand und Tafelzeug sind: J. de Ruyter & Comp. in Amsterdam, und Kops & Rookmaker in Haarlem.

Buchlinnen (Haarlemmer Boecklinnens, oder Boekjes), sind eine meistens blau und weiß, zuweilen auch roth und weiß, entweder gestreifte, oder gewürfelte Leinwand, in Stücken von 20 Ellen, buchförmig zusammengelegt. Zuweilen erscheinen sie in allerley Farben bunt, als gelb, roth, blau, grün ꝛc., und werden dann Harlekynen genannt. Die Buchlinnen gingen sonst stark nach Westindien, wie auch nach dem spanischen Amerika, für letzteres aber nicht buchförmig, sondern in Rollen, gepackt. Gegenwärtig ist dieser Artikel fast wie verschwunden, und, was davon noch gewebt wird, geschieht, wegen des wohlfeileren Preises, in der Meierey, von wo die rohe Waare nach Haarlem geht, um daselbst appretirt, und verhandelt zu werden.

In dem zu Tilburg gehörigen Dorfe Goirle *),

*) Dasselbe Dorf ist wegen der großen Menge von

wird viel Hedelinnen, unter dem Namen von Spoel gewebt; die Hede dazu kommt größtentheils aus Flandern. Zu Laarden, eine Stunde von Hilversum, wird seit undenklichen Zeiten sogenanntes Feiltuch aus Werg gemacht, welcher Erwerb sich daselbst in einem fortdauernd guten Zustande befindet.

Leinenband (Witte garen lint), wird in der stärksten Qualität, und besten Weise, in Haarlem gewebt. Es befinden sich in dieser Stadt noch vier angesehene Bandfabriken; doch war das Geschäft, in älteren Zeiten, von ungleich größerem Umfang. Zur Kette wird Braunschweigisches, und zum Einschlag meistens Vollgarn, genommen. Das Haarlemmer Band ist von jeher weltberühmt, und dessen Debit sehr ausgebreitet gewesen, als: nach Amerika und England vornämlich, wo es Dutch Tape heißt; dann nach Frankreich, Spanien, Italien, durch ganz Deutschland, hauptsächlich nach Königsberg, nach Schweden, heimlich nach Rußland 2c. —

daselbst gemachten Spielbällen (Kaatsballen) bekannt; ganz Holland wird damit versehen; viele pflegten sonst gar nach England versandt zu werden.

In denselben Fabriken werden auch Litzen (Koord, Lissekoord) verfertigt.

In Hertogenbosch wird viel Leinenband gewebt, jedoch gröber, und nicht so weiß, als das Haarlemsche. Die dasige Bandfabrik von Loutermans, nebst der damit verbundenen Zwirnerey, gibt einigen Tausend Menschen Nahrung. Dieses Band (Bossche Lint) geht vornämlich nach Frankreich.

Gewebte Zwirnspitzen (Geweven Kanten, von Deutschen häufig unter dem mißverstandenen Namen von Langetten bestellt), wurden, vor ungefähr hundert Jahren, von einem, Namens Everaarts, in Haarlem zu verfertigen angefangen. Dies Geschäft wurde in der Folge so zunehmend, daß man zu einer Zeit über 600 Bandstühle zählen konnte; sie lieferten wöchentlich 20,000 Stück, und drüber, welches doch oft nicht hinreichte, um die vielen auswärtigen Bestellungen zu befriedigen. Gegenwärtig liegt dieser Erwerb in Haarlem sehr darnieder, welches, unter anderen wichtigen Ursachen der Zeitumstände, auch der Entstehung einer ähnlichen Fabrik in Barmen, zuzuschreiben ist. Von dieser

nehmen sogar die Holländer den meisten Theil ihres Bedarfs, weil sie die Waare wohlfeiler haben können.

Langetten, oder geblümtes Band zur Besetzung der Hemdeärmel, von dem obigen Everaarts zuerst eingeführt. Auch dieser Artikel wurde so stark begehrt, daß man in Haarlem zu einer Zeit an 200 Stühle (Langetmolens) zählte. Er hat aber in der Folge eben das Schicksal, als die Webkanten, erfahren müssen. Ehemals ging die Waare viel nach Sachsen. Jetzt nimmt sie ihren Weg größtentheils nach Friesland, Zeeland rc., wo das Landvolk Staat damit macht.

Zwirn (Getwynde Linnen Garens), ist nicht weniger ein Artikel, den Haarlem in der größten Vollkommenheit, und bis zum höchsten Grade der Feinheit, liefert. Das Haarlemmer Spitzenzwirn (Kantgaren) für Brüssel, wird bis 300 fl. per Pfund, bezahlt. Zwirnereyen waren schon im siebzehnten Jahrhundert in Haarlem vorhanden; sie nahmen in der Folge so sehr zu, daß man gegen Mitte des achtzehnten Jahrhunderts deren 18 bis 20 zählte, welche zugleich mehr als zwanzig Bleichen in der Nachbarschaft

Beschäftigung gaben. Gegenwärtig aber sind nur noch vier Zwirnereyen im Gange. Man bedient sich vornämlich der folgenden Garn-Sorten: feines ostfriesisches Garn, welches sehr egal, und zum Zwirnen vortrefflich ist; Vorgarn, aus Borchholzhausen, Herford ꝛc.; slesisches feines Lothgarn; Anscheer- und Werftgarn, von den slesischen Gränzen; Cambricksgarn, von der feinsten Qualität; Quintgarn. Nach Maßgabe des Abnehmens der Zwirnereyen in Haarlem, haben sich auch die dasigen Garnkochereyen vermindert.

Dordrecht besaß ehemals eine Zwirnerey, die vortreffliche Waare lieferte, wovon das feinste nach Spanien ging; sie hat schon lange aufgehört. Von den Zwirnereyen in Hertogenbosch, ist oben Erwähnung geschehen.

Von den mit Baumwolle vermischten leinenen Zeugen, ist folgendes zu bemerken: Haarlemmer Bonten oder Bontjes, waren schon gegen Ende des sechszehnten Jahrhunderts ein beträchtlicher Nahrungszweig für Haarlem, und in der Folge sehr zunehmend. Friesland hatte auch einen bedeutenden Antheil an Bonten (Friesbonten),

und i. J. 1748 zählte man allein in Harlingen über Tausend Bontenstühle. In neueren Zeiten, ist dieser Artikel wegen eingetretener Concurrenz in Deutschland, und endlich noch durch die gehemmte Fahrt nach Westindien, in Holland ganz herunter gekommen.

Haarlemmer Streept, Rokkestreept, auch Bazyn genannt, ein Artikel, der vornämlich im siebzehnten Jahrhundert in Haarlem blühete, hat sich in der Folge ganz von da weg, und nach Overyssel hingezogen, wo er, bey einem geringeren Arbeitslohn, zu billigeren Preisen verfertigt werden kann. Parchent (Bombazyn), wird in Amersfoort, in Overyssel, und in der Meierey, gewebt. Dimities, oder sogenannte Marseilles, in Amersfoort. J. T. Smits & Söhne, in Eindhoven, lassen weben: Halbbaumwollene Hember, Vlaams oder Eindhovense Streepen, Dimities und Wolle Streepen; von den letzteren, ist die Kette Linnen, und der Einschlag Wolle.

Weltberühmt, wegen ihrer großen Vollkommenheit und dauerhaften schönen Weiße, ist von jeher die Haarlemmer Bleiche gewesen. Aus

vielen nahen und entfernten Gegenden von Europa, hat man Garne und Leinwande zum Bleichen und Appretiren hieher geschickt, und selbige dann entweder zurückkommen lassen, oder sonst darüber disponirt. Dies Geschäft, welches für Haarlem ehedem von der ersten Wichtigkeit war, befindet sich gegenwärtig in einem sehr heruntergekommenen, und immer mehr sinkenden Zustande. Von den vielen Bleichen, sind nur noch drey für Leinwand, und sieben für Garne, übrig geblieben. Auch diese haben wenig zu thun, müssen ihr Wesen von Jahr zu Jahr einschränken, und würden es, wenige vielleicht ausgenommen, jeden Augenblick aufgeben, wenn die Hoffnung besserer Zeiten, ihnen nicht zu einiger Aufmunterung gereichte.

Die zum Bleichen geeignete Strecke, ist von keinem beträchtlichen Umfang. Sie beginnt von der Haarlemmer Zandpoort, und geht längs den Dünen, bis nach dem Vogelzang zu. Selbst in diesem kleinen Bezirk, besitzt die eine Bleiche Vorzüge vor der anderen, und keine kann sich, mit aller Mühe und Kosten, diese Vorzüge ihrer nächsten Nachbarin zu Wege bringen. Man weiß

davon noch keine eigentlichen Ursachen sicher anzugeben; doch vereinigen sich alle Vermuthungen dahin, daß jene bewunderten Wirkungen, der mehreren Reinheit des Dünenwassers zuzuschreiben sind. Je näher die Bleiche sich beym Anfang dieses Wassers befindet, um so vortheilhafter ist ihre Lage; denn das Wasser ist sauber und noch unvermischt; je weiter es fortläuft, desto mehr Erdtheile und fremde Wasser muß es in sich aufnehmen, und die ursprüngliche Reinheit, mehr oder weniger, mit den zudringenden Unsauberkeiten theilen.

Es giebt um Haarlem drey Verschiedenheiten von Bleichen, nämlich für Leinwand, für Garn, und für Wäsche. Jede besteht für sich selbst, und keine befaßt sich mit dem Geschäft der anderen.

Meine Freunde führten mich auf die berühmte Leinwand = Bleiche von Catharina Fleck, verwittwete Louis Gunst, zu Heemstede, dicht bey Haarlem. Man war da sehr artig und zuvorkommend, um mir Alles zu zeigen, und mir die nöthigen Erklärungen zu geben. Von dem ganzen Prozeß, gebe ich nur die folgende kurze Ueber=

sicht: Die zum Bleichen gesandte rohe Leinwand, wird zuerst gelitzt, um sie von Pflock zu Pflock spannen zu können; sie wird gemerkt; dann geweicht; auf die Bleiche gebracht; senkrecht gelaugt mit Weidasche aus Riga, und Pottasche aus Amerika, im Nothfall aus Danzig; wieder auf die Bleiche gebracht; wieder aufgenommen und gelaugt, bis sie so weiß ist, daß sie in Karnmilch gelegt werden kann, worinn sie sechs oder sieben Tage bleibt; in grüner Seife gewaschen. Die Seife dazu wird ganz besonders für die Leinwandbleicher, von Wittwe J. A. Bogaert & Comp., in Haarlem gesotten; sie hat die vorzügliche Eigenschaft, daß die Leinwand, wenn man zugleich die beste Behandlung beobachtet, auf viele folgende Jahre nie gelb wird. Dann wird die Leinwand abermals gelaugt, auf die Bleiche gebracht, und in Milch gelegt, und alles dieses so lange wiederholt, bis sie ihre gehörige Weiße erreicht hat. Nun wird sie durch Blausel und Stärke durchgeholt, und dann gerungen. Das Ringen geschieht, indem man die Leinwand in ein langes starkes Netz einhüllt, und dann die Nässe mittelst des sogenannten Bockes ganz herauszieht. Der

Bock hat zwey starke eiserne Ringe, wovon der eine an einen Pfahl befestigt und unbeweglich ist, der andere gegenüber befindliche eben so starke Ring aber, mit einem Rade, das durch einige Leute getreten wird, sich dreht, und solchergestalt das Ausringen der von den beyden Ringen gehaltenen Leinwand, auf das kräftigste bewirkt. Von da wird die Leinwand auf einer Anhöhe ausgebreitet und getrocknet. Alsdann ist sie ganz fertig, um nach Ordre und Usance, appretirt und gelegt zu werden. Alles obige kann von der Ankunft der rohen Leinwand an, bis zur Vollendung, innerhalb dreyer Monathe geschehen. Die Bleichzeit beginnt vom 20sten März, und dauert bis Ende des Novembers. — Unter Kruisjes-Bleek, versteht man eine wohlfeilere und auf ordinäre Leinwand angewandte Bleiche, die keine volle, sondern das Mittel zwischen der halben und vollen Bleiche ist.

Der Hauptgegenstand der Haarlemmer Bleichen, nämlich die slesischen Schleier, welche dann ihren Weg nach England nahmen, hat vor mehreren Jahren aufgehört. Die hier gebleichten Bielefelder Linnen, gingen nach Westindien, und

sonst über See. Es werden noch fortdauernd hier gebleicht: Inländische, nämlich Brabanter, Overysseler ꝛc. Leinwande und Tafelzeug, wie auch inländische Rockstreifen; feine Leinwand und Tafelzeug aus Gladbach, Rheyd ꝛc. oder aus dem Ruhr-Departement; flandrische Leinwande; Bührenzeug (Tyken).

Das Appretiren der Leinwand und des Tafelzeuges, war ehemals auch ein blühender Zweig des Erwerbs in Haarlem; es wurde mit der vollkommensten Geschicklichkeit betrieben; es kam sogar aus Rußland gebrauchtes Tafelzeug hieher, um gewaschen, gebleicht und appretirt zu werden, wodurch es ein nagelneues Ansehen erhielt. Gegenwärtig hat sich dieser Erwerb in eben dem Grade vermindert, als die Hauptsache, wovon er abhängt. Das Appretiren der Leinwand, geschieht durch Hände und mittelst gewöhnlicher Pressen. Zum Appretiren des Tafelguts und der Rockstreifen, hält Jemand in Haarlem eine besondere Maschine, die er allein behandelt, und immer verschlossen hält, so daß er die Ansicht derselben seinen nächsten Verwandten verweigern würde; durch diese Maschine wird das beym Klo-

pfen und Klandern entstehende Scheuern des Guts, verhütet.

Ich besuchte auch einige Garnbleichereyen. Die Behandlung ist fast dieselbe, als bey der Leinwand, jedoch mit größerer Anstrengung verknüpft. Zum Laugen, ist die kassubische Asche am besten; in diesem Augenblick muß man sich der unbeliebten rheinländischen Sorten bedienen. Einige Garne pflegten sonst, entweder bey rohen, oder bey weißen Pfunden, bedungen zu werden; bey den letzteren kam der Bleicherlohn um ein Drittel höher zu stehen, weil man annimmt, daß das rohe Garn, im Bleichen, ein Drittel des Gewichts verliert. Jetzt wird der Preis durchgehends nach dem rohen Gewicht bestimmt. Ferner richten sich die Preise nach den Graden der halben, ganzen und Mittel-Bleichen. Manches anderwärts zum Theil gebleichte Garn, muß hieher kommen, um vollendet zu werden. Beym Ausringen bemerkte ich, daß die feinsten Garne die größte Stärke, und wohl fünf oder sechs Männer zum Treten erfordern; das Rad hat auf der anderen Seite einen Widerhalt der Tritte, sonst könnte den Tretern ein Unglück widerfahren.

Endlich besuchte ich eine für die Wäsche bestimmte Bleiche. Es gibt deren über dreißig bey Haarlem, welche für Amsterdam und andere benachbarte Städte, waschen und bleichen. Die Wäsche wird dann nach den verschiedenen Städten, mit den Adressen der Häuser zurückgeschickt, und das weitere Verfahren den Eigenthümern überlassen. Dies Geschäft ist glücklicher, als die vorgenannten Bleichen; denn es erfährt weder Vermindrung noch Stillstand. Ein Bleicher hat vollauf zu thun, und unterhält an zwanzig und mehrere Menschen. Man bezahlt ihn entweder fürs ganze Jahr, und, eins ins andre, für die ganze Haushaltung, oder für jede Wäsche besonders. Beym Ringebock bemerkte ich, daß die eisernen Ringe nur halb so weit entfernt von einander waren, als bey den Garn- und Leinwandbleichen, und daß das Rad von zwey langen Moffen getreten wurde.

Bey Dordrecht gibt es auch verschiedene Garn-, Leinwand- und Wasch-Bleichen, die ein verbundenes Geschäft auszumachen scheinen. Das Garnbleichen ist da die Hauptsache, und vornämlich das Bleichen des inländischen, brabantschen und

braunschweigischen Garns, obgleich die von T. Bossy, dessen Bleiche ich besuchte, mir mitgetheilte Liste, gerade dieselben Artikel, als die Haarlemmer befaßt. Derselbe Bleicher vermaß sich, eben die Vollkommenheit als die Haarlemmer, erreichen zu können. Ich lasse dies dahin gestellt seyn; obgleich ich meinen Zweifel bekenne, indem ich das lautere Dünenwasser vermißte. Uebrigens hörte ich hier eben so große Klagen über schlechte Zeiten, als in Haarlem.

Noch gibt es Bleichen von verschiedener Bestimmung und minderer Vollkommenheit, bey Utrecht, zu Graaveland, und in der Meyerey, bey Boxtel.

Papier; Spielkarten; Tapeten.

Papiermühlen sind in Holland, zuerst in der Veluwe, gegen Anfang des siebzehnten Jahrhunderts, entstanden; der erste Papiermüller daselbst, hieß Martin Orgel. In Nordholland machte man ursprünglich graues und blaues Papier. Im Jahr 1672 begaben sich einige Papiermacher aus Gelderland nach Nordholland, wo sie, unter Leitung von Pieter Van der Ley, die Kunst, weißes

Papier zu verfertigen, zuerst einführten, und dazu die erste Mühle am Zaandyk etablirten. Ihnen folgten bald darauf Jacob und Adriaan Honing, deren Namen, durch Nachkömmlinge, bis auf den heutigen Tag rühmlich bekannt sind.

Unter mehreren Vervollkommnungen und Verbesserungen, zeichneten sich in der Folge die feinmachenden Cylinder aus, welche wenigstens zwey Drittel Zeit des vorherigen Stampfens ersparen. In fremden Ländern, wo man sie allmälig eingeführt hat, ist diesen Cylindern der Name Holländer beygelegt worden. Ausserdem trug man Sorge, die besten Lumpen anzukaufen, und selbige mit dem genausten Fleiße zu sortiren, überhaupt auch die höchste Aufmerksamkeit bey der ganzen Fabrikation zu beobachten. So verbreitete sich der Ruhm des holländischen Papiers durch alle Theile der Welt, und der Debit desselben war fast allgemein, so lange, bis Nebenbuhler an allen Seiten, nicht blos nachahmten, sondern auch Schritte voraus thaten, indeß die Holländer bey ihrer alten Manier blieben, und nur langsam und allzu spät, sich die Verbesserungen anderer Länder, eigen zu machen suchten.

Ohne mich in Weitläuftigkeiten einzulassen, schreite ich zum heutigen Zustande der Papierfabrikation in Holland.

In Nordholland fabrizirt man das beste Schreibpapier, Postpapier, in neueren Zeiten auch Velin, und andere Sorten. Die Mühlen befinden sich an der Zaan, und werden sämmtlich durch den Wind getrieben. Die vornehmsten Fabrikanten sind: Van der Ley und Jan Kool, beyde auf Zaandyk; Van Gelder, zu Wormerveer; Blaauw & Briel; C. & J. Honing. Sie haben sich, besonders seit der zweymaligen Vernichtung durch Feuersbrunst der sonst wegen des vortrefflichsten weißen Papiers so berühmt gewesenen Fabrik von De Vries, hervorgethan, und zeigen sich fortdauernd unermüdet in neuen Erfindungen und Verbesserungen.

Kool, Van Gelder und Honing, verfertigen schon seit ziemlicher Zeit, ein vortreffliches Schreib- oder Post-Velin. Gemeiniglich ist es nicht so glatt als das englische; denn viele wollen es nicht allzu glatt haben. Insonderheit liefert Kool, seit einigen Jahren das schönste Velin-, Kupferdruck- und Zeichen-Papier; zu wel-

chem ersteren hauptsächlich man ehemals das französische Lilien-Papier brauchen mußte. Das feinste Zeichen-Papier nimmt man doch noch fortdauernd aus England. Seit ungefähr zehn Jahren, macht Cornelis Stolp, oder vielmehr sein Compagnon der geschickte Chemiker H. Lugt, die herrlichsten farbigen Papiere. Blau und grau Papier, wird ziemlich viel an der Zaan, und insonderheit von De Jong fabrizirt. Für Packpapiere gibt es auch Mühlen in den Umgebungen von Leiden und Gouda. Leichtes blaues Papier, zum Packen des Flachses und der Leinwand, in Nordholland und Gelderland.

In Groningen ist die große Fabrik von Forster, welche Schreib- und Postpapier liefert.

In Overyssel und Gelderland, vornämlich in der Veluwe, wo das Wasser die meisten Mühlen treibt, wird hauptsächlich Druckpapier, wie auch ordinäres Schreibpapier verfertigt. Das große Druckpapier wird Druck-Median, und das kleine Schreibdruck genannt. Von beyden sind die Qualitäten sehr verschieden. An der Zaankant wird ein beträchtlicher Handel mit geldrischen Druckpapieren getrieben. Auch lassen die Zaan-

Fabrikanten viel gemeines Schreibpapier in Gelderland machen; gewöhnlich stehen sie dann, wegen dieses Geschäfts, in Contract, und senden dem geldrischen Fabrikanten, ihre Rahmen und Stämpel, daher der Ausländer es für ächtes Zaan-Papier halten muß.

Mit holländischen Papieren, insonderheit Postpapieren, sind, ausser dem starken inneren Consumo, Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, Deutschland, der Norden ꝛc., wie auch Ost- und Westindien reichlich versehen worden, und oftmals konnten alle holländischen Mühlen zusammen, den Umfang der großen Bestellungen, nicht gleich erfüllen. Gegenwärtig ist fast jede Ausfuhr verschlossen, und manches beträchtliche Lager wartet auf günstigere Umstände. Ausserdem wird seit einigen Jahren viel holländisches Druckpapier im französischen Brabant nachgemacht, wo man beym Ueberfluß an Lumpen, auch wohlfeilere Waare liefern kann. Die Einfuhr dieser brabantischen Papiere in Holland, zahlt nur eine kleine Abgabe. Dagegen ist die Ausfuhr der holländischen Papiere sehr erschwert. Zugleich ist die Ausfuhr der Lumpen, welche Holland ehe-

mals so reichlich und von der besten Qualität aus Brabant, Jülich, und überhaupt aus allen Gegenden jenseits des Rheins bezog, von französischer Seite verboten, und es kann nichts mehr davon, als durch Smuggeley, überkommen.

Bey dem eigenen so ausgedehnten Papier-Geschäft, hat Holland dennoch bisher verschiedene Sorten aus der Fremde entbieten müssen. Nämlich Postpapier aus Italien, um klein Format zu drucken, auch mitunter zu Spielkarten. Ferner viel Druckpapier aus der Vendée, und zwar vornämlich das sogenannte Bordeaux Schild, welches in der Vendée ganz eigentlich für Holland fabrizirt, und daher mit der Marke: Armes d'Amsterdam, gestämpelt wurde. Es diente, um schöne Werke zu drucken, vorzüglich aber zur Verfertigung der Spielkarten, wozu es die herrlichsten Eigenschaften besaß. Während der Unruhen in der Vendée, sind daselbst die zahlreichen Papiermühlen, fast alle verwüstet worden. Seitdem hat Holland nur mit vieler Mühe, und sehr erhöheten Kosten, Papiere über Bordeaux erhalten können. Gegenwärtig muß es sich mit Papieren aus Lothringen, Luxemburg,

Elsaß rc. begnügen, die jedoch jenem Bordeaux Schild lange nicht beykommen. Das holländische Papier, wenn man davon zu Spielkarten Gebrauch machen will, läßt sich nicht so kleben und glätten, und spaltet sehr leicht.

Spielkarten werden in Amsterdam vortrefflich, hauptsächlich von Jordan, fabrizirt. Ausser dem inneren Verbrauch, geht vieles von dieser Waare, nach Deutschland, Dänemark, und überhaupt nach den Norden; auch wurden Ost- und Westindien mit großen Quantitäten versehen. In Hertogenbosch und Breda, macht man ebenfalls Spielkarten, jedoch von geringer Güte, und die sich leicht spalten.

Papiertapeten, werden in Amsterdam, seit Kurzem auch in Rotterdam, sehr gut fabrizirt. Doch versehen sich die Winkeliers größtentheils mit französischen Tapeten, vermuthlich weil diese wohlfeiler zu haben sind.

Krapp.

Der Anbau dieser Pflanze in Holland ist sehr alt, ungewiß aber, um welche Zeit man damit den Anfang gemacht hat.

Der eigentliche Sitz des Krappbaus, ist in Zeeland, vornämlich um Zierikzee, und auf der Insel Schouwen, welche dazu den vortrefflichsten Boden besitzt. Ausserdem wird er hin und wieder in der Nachbarschaft gezogen, nämlich in Overflakkée, im Lande van Voorne, Stryen ꝛc.; wie auch im holländischen Brabant; doch in allen diesen Gegenden bey weitem so stark nicht mehr, als vormals. Man klagt hier unter andern über das Veralten der Pflanze, und wünscht frische aus dem Elsaß ꝛc. zu haben.

Vor ungefähr funfzig Jahren, versuchten einige Unternehmer, den Krappbau in Friesland einzuführen. Sie wußten sich, ungeachtet der verbotenen Ausfuhr, Setzlinge aus Zeeland zu verschaffen. Allein der Erfolg war schlecht, und die Unternehmung ging zu Grunde. Ein ähnliches Schicksal hat der Krappbau in Groningen erfahren.

Die Fortpflanzung des Krapps geschieht durch sogenannte Kiemen, d. i. durch Schößlinge von der Mutterpflanze, wenn sie ein oder zweyjährig ist. Das Setzen der Kiemen, wird gemeiniglich im May vorgenommen. Nach einigen Som=

mern, hat die Wurzel die erforderliche Kraft und Größe, um ausgegraben zu werden, welches man im September thut. Man bringt dann die Wurzeln in die Trockenhäuser (Stoven), und muß beym Feuer gehörig geschickt und aufmerksam seyn; daher ist dies Verfahren einem eigenen Drooger anvertraut. So ist auch über das Stampfen des Krapps, ein eigener Stamper gesetzt. Das Stampfen geschieht in der Nacht, bey einer Lampe; denn das Tageslicht greift die Farbe des Krapps an, oder, wie die Krapphändler sagen, es macht sie belaufen.

Mit den Sorten des Krapps, hat es folgende Bewandniß. Das Herz oder Innere der Wurzel, heißt Krap oder Fyne; und der darum sitzende äussere Theil, Gemeene. Beyde, ohne Unterschied zusammengestampft, werden mit dem Namen Onberoofde belegt. Twee en één, ist $\frac{2}{3}$ Krapp, und $\frac{1}{3}$ Gemeene. Eén en één, $\frac{1}{2}$ Krapp, $\frac{1}{2}$ Gemeene. Mullen oder Korte, der Abfall; zuweilen unterwirft man diesen, durch abermaliges Stampfen, einer neuen Säuberung, und nennt ihn dann Overgestampte Mullen. Uebrigens geht nichts verloren; der Staub oder

Unrath in den Trockenhäusern (Stoofvaagsel), wird entweder in Mull gethan, oder für sich verkauft; das Kehricht in den Mühlen (Moolenvaagsel oder Beer), wird allein in ein Faß gethan, und für sich verkauft.

Nach einer Verordnung vom 18. Februar 1808, müssen die Krappfäßer folgendermaßen markirt werden: K, für Krapp, $\frac{1}{1}$ O, für $\frac{1}{2}$ Krapp und $\frac{1}{2}$ Gemeene; O $\frac{1}{2}$, für $\frac{2}{3}$ Krapp und $\frac{1}{3}$ Gemeene.

Die Verfälschung des Krapps in Holland, ist nichts Neues; längst hat man gebackene Steine, Schiefer, gelblichten Sand u. s. w. darunter gestampft. Seit 20 oder 30 Jahren, hat sich eine weit schlimmere Verfälschung gezeigt, nämlich mit einer okerartigen Töpfererde, die in der Nähe von Bergen op den Zoom gefunden, und Bergsche Pot-Aarde oder Kliet genannt wird. Diese, unter Krapp gestampft, ist demselben so ähnlich, daß auch das geübteste Auge die Vermischung nicht unterscheiden kann. Dabey hat sie den großen Nachtheil, daß sie unvertilgbare okergelbe Flecken verursacht.

Inzwischen hat sich der Zeeländische Krapp,

nachdem er von den in Zierikzee dazu angestellten erfahrnen Männern (Keurmeesters) gehörig geprüft, und mit deren Stämpel, und der Jahrszahl versehen ist, von jeher im besten Kredit erhalten. Andere Plätze, die der Untersuchung (Keure) von Zierikzee, nicht unterworfen sind, haben ihre eigene Keure.

Der größte Theil des holländischen Krapps geht nach England; daher ist Rotterdam als der Hauptmarkt dieser Waare anzusehen. England nimmt beständig auch einen Theil von Elsasser Krapp, den es zu gewissen Zwecken wahrscheinlich nicht entbehren kann. Rußland pflegte sonst von Amsterdam aus, mit Krapp versorgt zu werden; seit einigen Jahren aber, sind viele Versendungen dahin, von Rotterdam aus, geschehen. Frankreich nimmt wenig vom holländischen Krapp; es bedient sich seines eigenen, wie auch der Alizariwurzeln. Deutschland und die Schweiz erhalten fortdauernd holländischen Krapp, wiewohl viele Fabriken sich auch an den französischen gewöhnt haben.

In Rotterdam ist mir folgende Berechnung von guter Hand mitgetheilt worden. Jahre von

geringem Gewächs, liefern 7 à 8000 Faß; die besten Jahre 15,000; mithin kann man, zehn Jahre im Durchschnitt, das jährliche Quantum des holländischen Krapps auf 10,000 Faß annehmen. Eins ins Andere, enthält das Faß 1000 Pf.; das Faß, ebenfalls im Durchschnitt gerechnet, gilt 250 fl. Das jährliche Totale betrüge also dritthalb Millionen holl. Gulden.

Taback.

Gegen Anfang des siebzehnten Jahrhunderts fing man in Holland an, in der Gegend von Amersfoort Taback zu bauen. Durch den guten Fortgang wurden Nykerk, Wageningen, und andere Oerter des benachbarten Gelderlandes aufgemuntert, jenem Beyspiel zu folgen. Die Kultur des Tabacks dehnte sich immer weiter, und bis nach Overyssel, aus. Im Jahr 1630 zählte Amersfoort schon an 50 Tabackspflanzungen; sie stiegen in der Folge bis auf 200. Es hat auch der Amersfoorter Taback bis jetzt den Vorzug behauptet, und das Wageninger oder Geldrische Gut muß demselben weit nachstehen.

In Friesland wollte man auch Taback bauen,

im Anfang des achtzehnten Jahrhunderts. Die Erndte lieferte aber ein eckelhaft bitteres und stinkendes Gut, in einem viel höheren Grade, als das Amersfoorter. Der Boden war für diese Pflanze allzu fett. Dazu kam noch die kostbare Bearbeitung. Kurz, die Entreprise ging bald zu Grunde. Einige wiederholte Versuche erfuhren das nämliche Schicksal. Endlich, als beym amerikanischen Kriege der Amersfoorter Taback so hoch im Preise stieg, glaubte man in Friesland, den glücklichsten Zeitpunkt zur Kultur dieses Gewächses gefunden zu haben. Allein man irrte sich noch mehr, als zuvor, und seitdem ist nichts von dieser Art erneuert worden. Auch in Groningen und Overyssel speculirte man, während des amerikanischen Krieges, auf die Kultur des Tabacks. Der Erfolg zeigte sich jedoch eben so ungünstig hier, als in Friesland. Der holländische Tabacksbau ist also ein ausschließlicher Erwerb für Amersfoort und Gelderland geblieben.

Gegen Anfang des Augusts beginnt man, die zwey oder drey untersten Blätter vom Stamm abzupflücken; etwas weiter hin raubt man die zwey oder drey nächstfolgenden Blätter. Die erst-

gedachten Blätter werden Sandgut, die letztgedachten Erdgut, und beyde zusammen Untergut genannt. Es kommt dieses Gut, ohne weitere Umstände, als es zu schneiden und anzureihen, ins Trockenhaus zum Aufhängen.

Die stehen gebliebenen oberen Blätter werden Obergut genannt, und, während des Schneidens, in Bestgut und Ausschuß sortirt. Unter dem ersteren versteht man die vollkommensten Blätter in jedem Betracht. Sie sind ölartig fett, groß, und haben eine gute Farbe, wovon sie dem geringeren Gut wohl Einiges mittheilen. Den Ausschuß machen die dünnen, zerrissenen und mit bösen Stellen und Flecken beschädigten Blätter aus. Das obere Gut wird, wie das untere, ins Trockenhaus gebracht.

Die inländischen Blätter unterscheidet man im Handel in junges und altes Gut. Das junge ist dem Anstecken unterworfen, und schimmelt alsdann. Das alte hingegen hat die Probe bestanden, und hält sich dauerhaft.

Die Nebensproßen entziehen der Pflanze die Kraft und nöthige Nahrung; sie müssen daher von Zeit zu Zeit sorgfältig weggeschafft werden.

Dies gibt wiederum eine Waare, und zwar die schlechteste; sie kommt unter dem Namen von Zuigers in den Handel.

Zum Rauchen ist der inländische Taback zu fett, und zu saftig; er ist mit einem häßlichen Geruch begabt, der ihm weder durch Beymischungen, noch durch andere Mittel, genommen werden kann. Dagegen dient er sehr gut zum Schnupfen. Auch spinnt man ihn viel zum Käuen.

Ungleich wichtiger, als die eigene Fabrizirung dieses inländischen Tabacks, zum Rauchen, Schnupfen, und Käuen, wozu er überall in Holland, sehr verschiedentlich von Mischung und Güte, verarbeitet wird, ist der ausgebreitete Handel mit der rohen Waare. In Amsterdam beschäftigen sich jetzt mit diesem Handel vornämlich die folgenden Häuser: T. E. & M. Dreyer; J. Brouwer & Zoon; Gebr. Hangland. Auswärtige aber dürfen sich nicht directe an diese Häuser, sondern allein an Commissionnärs, adressiren.

Der größte Handel mit inländischen Blättern herrschte damals, als die französischen Pachtungen (Fermes) ihren gränzenlosen Bedarf von hier bezogen. Diese Zeiten sind aber längst ver=

flossen, und seitdem ist der Unterschied zwischen der vorigen und jetzigen Kultur tief unter Mittel gesunken. Was noch nach Frankreich geht, ist sehr unbedeutend. Der Norden von Europa nimmt auch viel weniger von dieser Waare, als vorhin. Zwar ist neuerlich, seit dem Mangel an amerikanischen Blättern, die Frage nach dem hiesigen Gut in Deutschland lebhaft geworden, und hat die Pflanzer einigermaßen aufgemuntert. Solche augenblickliche Umstände aber sind weit entfernt, um die Wiederkunft eines nur kleinen Theiles des ehemaligen Flors vorzudeuten. Ueberdem ist diese Waare ein wichtiger Gegenstand der Agiotage geworden.

Ich komme nun auf Hollands sehr bedeutenden Handel mit ausländischen Tabacksblättern, so wie auf die nicht minder bedeutende Fabricirung derselben zum Rauchen, Käuen, und Schnupfen. Worinn die auswärtigen Sorten, und deren verschiedene Bearbeitungen bestehen, brauche ich nicht weitläuftig abzuhandeln, indem solches schon, im Journal für Manufakturen, Fabriken ꝛc., July 1808, von mir geschehen ist.

Vor allen übrigen Plätzen von Europa war

Amsterdam der erste Stapel des Handels mit süd-amerikanischem Taback. Vom brasilischen allein belief sich die jährliche Zufuhr auf 5 bis 7000 Rollen, womit das übrige Europa von hier aus versehen wurde. Dieselbe Bewandniß hatte es mit Varinas, Küstenkanaster, Portoriko, und anderen feineren Sorten. In der Folge aber mußte Amsterdam sich mit Hamburg und anderen Plätzen in diesen Handel theilen, und am Ende ist er fast ganz ab-, und dahin gewichen. Späterhin wurde Amsterdam ein Markt für nordamerikanische Blätter. Davon aber erhielten England, Hamburg und Bremen directe den größeren Theil. Uebrigens kommen deutsche Blätter von allerley Gegenden, so auch Ukräne ꝛc. hieher, wie nach Hamburg und Bremen.

Von Tabacksfabriken, groß und klein, ist die Anzahl in Amsterdam, Rotterdam, und anderen holländischen Städten, noch immer beträchtlich, jedoch bey weitem nicht so, wie in vorigen Zeiten, als Holland die großen Nebenbuhler nicht um sich hatte. Die Hauptkunst beym Rauchtaback besteht im Meliren, und dadurch Sorten hervorzubringen, die dem Fabrikanten nicht nur

wesentliche Vortheile verschaffen, sondern auch zugleich seine Waare in Renommée setzen. Dergleichen Fabriken, deren Namen und Wappen zum Theil von uralten Zeiten, in gewissen Gegenden vorzüglich beliebt sind, und wovon man nicht leicht abgeht, hat Amsterdam nicht wenige aufzuweisen.

Aus den Parteien von ausländischen Blättern nehmen die Makler ihre Muster, um durch deren Vorzeigung Käufe zu schließen. Die Waare wird dem Käufer an die Waage geliefert. Er verhandelt sie entweder nach Konjunktur, oder er gibt sie zum Verarbeiten. In der Fabrik schlägt man die Fässer los, und beginnt die Blätter zu sortiren. Sie werden gestrippt, d. i. von den dicken Stengeln abgezogen. Alsdann werden sie entweder blos mit Wasser angefeuchtet, oder auf vielerley willkührliche Arten saucirt. Nun kommen sie auf die Schneidebank (Kerfbank). Dann wird melirt; solches kann aber auch zuletzt beym Packen geschehen. Inzwischen ist ersteres besser, wegen des gleichförmigeren Schnittes. Das letztere geschieht blos, wenn man nach Beschaffenheit der Zeitumstände keinen

sicheren Preis bestimmen kann. Will man eine hellere Farbe haben, so nimmt man Oker zum Koloriren. Der gekerbte oder geschnittene Taback wird auf die Darre gebracht, und geht von da auf den Boden, um zu verdampfen. So wird er zur Kaufmannswaare, und gepackt, wie es die Usancen und Umstände mit sich bringen.

Die Stengel werden geplättet. Unter Koppen (Köpfe) versteht man das knotige Endchen der Blattstengel; sie werden abgekappt, und, wie die Stengel selbst, unter Rauchtaback melirt.

Was man, als gekerbten Taback, Varinas nennt, ist Kanaster, mehr oder weniger mit Portoriko melirt; das Quantum des Zusatzes macht die verschiedenen Sorten aus. Was unter dem Namen von Portoriko geht, ist mehr oder weniger mit Maryland melirt. Zu den geringeren und geringsten Sorten nimmt man Maryland, und andere amerikanische, wie auch ungarische, deutsche, und inländische Blätter, nebst Stengeln und Köpfen. Varinas und Portoriko, gehen viel nach der Schweiz, Baiern, Schwaben, und anderen Gegenden Deutschlands. Die geringen Sorten gehen auch viel nach Deutschland, vornäm-

lich aber nach dem Norden und Rußland. Der in Rollen gesponnene Taback, und Preßtaback, ist zum Käuen fürs Seevolk ꝛc.; sonst schickte man ihn in großen Quantitäten nach Ostindien.

Die Karotten zu Schnupftaback, unterscheiden sich von den Andouillen dadurch, daß jene durch Menschenhände gezogen, diese aber in Formen gepreßt werden. Zu jenen nimmt man blos Virginia, und zu diesen auch Amersfoorter Blätter. Vor 70 oder 80 Jahren wurde noch nichts von beyden Artikeln in Holland fabrizirt, sondern es zog seinen Bedarf aus Duinkerken und St. Omer. Von diesen Plätzen begaben sich einige Mißvergnügte nach Rotterdam, wo sie verschiedene Partikuliers auf die großen Vortheile der Karotten-Fabrikation aufmerksam machten, und zu Etablissements aufmunterten. Dies ging vortrefflich, und wurde dadurch, daß Rotterdam schon vorher Consignationen von Virginienblättern hatte, und mit Amerika sich näher verbinden konnte, sehr erleichtert. Der erste Karottenfabrikant in Rotterdam war ein Deutscher, Namens Mückenschryver, dessen Firma nachher so allgemein bekannt geworden ist; noch gegenwärtig

wird dessen Geschäft von Dürslein & Jung fortgesetzt.

Rotterdam ward nun bald ein Hauptmarkt für amerikanische Blätter. Man verarbeitete daselbst jährlich ungefähr 30,000 Fässer Virginia und Maryland *) zu Karotten und Rauchtaback. Ja! es war gar ein Jahr, daß sich in Rotterdam 30,000 Fässer in der ersten Hand befanden, ohne den beträchtlichen Vorrath in der zweyten zu rechnen.

Seitdem Amsterdam in so beträchtlichen Geldvorschüssen bey den Amerikanern steht, und diese einen großen Theil ihrer Schuld in Naturalien abtragen, hat Rotterdam den Haupthandel in amerikanischen Blättern verloren, und die directen Versendungen geschehen meistens nach Amsterdam.

Von Andouillen wird der größte Theil in Amsterdam, von Karotten aber, so zu sagen, $\frac{15}{16}$ in Rotterdam fabrizirt. Beyde Städte kaufen sich ihren Bedarf zur Versendung ꝛc. wechselseitig ab. Dordrecht hat ebenfalls eine Karottenfabrik. Die Karotten gehen größtentheils nach Deutsch-

*) Ein Faß Virginia hält 1000 bis 1500, und ein Faß Maryland ungefähr 800 Pf.

land; ehedem, vor der Einrichtung der französischen Douanen, war der vornehmste Absatz am linken Rheinufer, wie auch in Lothringen und Elsaß. Die Andouillen nahmen ihren Weg größtentheils nach Lothringen, Elsaß, Frankreich und Italien; gegenwärtig ist, aus dem eben gedachten Grunde, der Absatz sehr gering.

Als die Fabrikation des Rauchtabacks, und der Karotten und Andouillen, in Holland recht im Flor war, konnte man rechnen, daß sich ungefähr 24,000 Menschen, blos in Amsterdam und Rotterdam, davon nährten. In diesem Augenblick, da man den ganzen in Holland befindlichen Vorrath an amerikanischen Blättern auf eine sehr geringe Quantität schätzt, liegt dies Geschäft fast ganz danieder.

Vom holländischen Rapé, ist der sogenannte Tabac d'Hollande, obgleich sehr ordinär, am meisten im Gange.

Zigarren fabrizirt man in Amsterdam ꝛc. erst seit 4 oder 5 Jahren. Die verschiedenen Sorten heißen: Feine Varinas- und Portoriko-Zigarren, beyde in große, kleine, und Königinnen, welche die kleinsten sind, eingetheilt. Po-

sen-Zigarren; ächte Havana; brasilische A. B. C.; amerikanische A. B. C. Inzwischen will das Zigarrenrauchen gar nicht allgemein in Holland werden, sondern geräth vielmehr schon in Abnahme. Uebrigens beziehe ich mich, was das Allgemeine betrifft, auf meine Beyträge zur Zigarrenkunde, welche im Journal für Fabriken rc. Januar 1808, abgedruckt stehen. Diese kleine Schrift ist seitdem ins Holländische wörtlich übersetzt erschienen, und der Verleger hat ihr eine seltsame Ehre erwiesen. Denn, anstatt den Verfasser zu nennen, hat er unter den Titel gesetzt: „Aus vieljähriger Erfahrung zu Stande ge„bracht durch einen alten holländischen Ta„backshändler."

Schließlich wäre noch als eine Kleinigkeit zu bemerken, daß man in Holland Proppen, d. i. pfropfenförmig gerollte Stücke Taback erfunden hat, die man, ohne weitere Anstrengung, in den Kopf der Pfeife steckt.

Zucker.

Zuckerraffinerieen wurden in Holland, ursprünglich von Ausländern, und zugleich unwis-

senden Leuten, etablirt. Sie hatten keine Rivalen; dieser Umstand brachte sie in der Folge immer mehr empor. Es war eine Zeit, da Amsterdam schon fünfzig Zuckersiedereyen zählte, indeß diejenigen europäischen Städte, die jetzt so reichlich damit versehen sind, entweder nur einzelne kleine, oder gar keine aufzuweisen hatten. Holland hatte damals die Versendungen fast durch ganz Europa, und nach Ostindien.

In neueren Zeiten aber hat dieser einträgliche Erwerb eine ganz andere Wendung, zu Hollands Nachtheil, genommen. Es muß sich darinn mit England, Frankreich, Deutschland, Rußland, und Brabant theilen; es muß zugleich den ehemaligen großen Debit nach der Ostsee fast ganz verschwinden sehen. Die Engländer brachten ihre Zuckern besser und wohlfeiler nicht nur dahin, sondern auch nach anderen Häfen. Hamburg kam in diesem Artikel ganz empor, und von allen, wurde die Waare dieser Stadt immer beliebter; man sah sie als unübertrefflich an. Nun ergriff Holland verkehrte Maßregeln; um wohlfeiler zu seyn, oder um nur bestehen zu können, lieferten Viele schlechtere Waare. Der Kredit

sank, und der gewissenhafte Fabrikant mußte mit dem Gewissenlosen büßen. Weiterhin wollten die Beeiferungen, die Sache besser zu machen, nicht viel verschlagen. Der geringe Verdienst, stand mit der großen Arbeit in keinem Verhältniß. Endlich kam noch das Schlimmste; denn das Ausland belegte die Einfuhr der holländischen Zuckern mit schweren Belastungen.

Vor mehreren Jahren, zählte Amsterdam über 120, und Rotterdam an 40 Zuckersiedereyen. Davon existiren in der ersteren Stadt noch ungefähr 70, und in der letzteren 12 größere, und ein Paar kleinere. Auch von dieser reducirten Anzahl, stehen im jetzigen Augenblick, die meisten still, und es ist fast gar nichts mehr zu thun. Dordrecht hat 12, und Utrecht 2 Siedereyen, auch befindet sich eine in Zwol.

Die holländischen Siedereyen verarbeiten alle Arten von rohen, oder in den Kolonien raffinirten, sortirten Zuckern, aus West- und Ostindien; am liebsten sonst, was die rohen betrifft, Domingo und Surinam, gegenwärtig aber Jamaika.

Die holländischen Siedereyen liefern vornämlich folgende Artikel: 1) Brodzuckern, wel-

che eingetheilt werden in Kandy=Brode, Puder=Brode, Raffinaden, 2 Pf. Melisse und 3 Pf. Melisse, und diese letzteren wieder in verschiedene Sorten, wovon die besten hauptsächlich nach der Schweiz, und die schlechteren nach Deutschland gehen. Die Gewichte von den vier zuerst genannten Sorten, sind 2 ½ à 3 ½ Pf. Die 3 Pf. Melisse, wiegen 7 à 10 Pf. Es werden auch Raffinaden von 10 à 12 Pf., nach dem Hamburger Format, angetroffen. Die Tugend der holländischen Brodzuckern, besteht in ihrer Härte und Festigkeit, weshalb sie sehr ferne Reisen zu Lande aushalten, auch, bey einer gehörigen Sorgfalt, lange Zeit aufbewahrt werden können. Nur besitzen die holländischen Brodzuckern die schöne Weiße nicht, wodurch sich einige auswärtige auszeichnen.

2) Lumpen, werden größtentheils binnen Landes debitirt, einige Parteyen auch nach Nürnberg und dem Niederrhein versandt.

3) Kandies, wovon vornämlich weiße, gelbe, und braune Sorten gemacht werden. Der weiße wird größtentheils binnen Landes konsumirt. Der gelbe und braune, wird meistens in

ganze Laden von circa 80 Pf., und in halbe von circa 40 Pf. gepackt, und nach Deutschland und der Schweiz versandt. Man gibt ihm da, wegen seiner guten Packung, besseren Bearbeitung, und härteren Qualität, den Vorzug.

Merkwürdig, und Holland ganz eigen, ist der sogenannte Boerhavensche Kandies. Er fällt tief ins Schwarze, und führt den Namen, weil der berühmte Arzt Boerhave, ihn als Brustzucker empfohlen hat. Zur Bereitung desselben, verordnete er die braunsten, kräftigsten, und den meisten Syrup enthaltenden Domingo und Surinam Zuckern. Er wird nicht nur in Holland als Arzney gesucht, sondern geht auch in derselben Absicht nach Rußland, und sonst nach dem Norden. Jetzt, da es an jenen kräftigen Sorten gebricht, hat die Noth einen Ersatz erfunden, der aber blos darinn besteht, minder kräftige Sorten schwarz zu färben, und selbige für Boerhavenschen Kandies auszugeben.

4) Bastarde, werden in drey Sorten unterschieden. Der Fuß, oder die blanksten, sind die besten, und dienen größtentheils zum inländischen Verbrauch. Der Kopf, oder die gelben, sind am

meisten braun, und die gemeinsten. Zwischen beyden, gibt es eine hellgelbe Mittelsorte. Die gelben und hellgelben, sind stark in Deutschland begehrt.

5) Syrup, insonderheit bekannt unter den Benennungen von dicken, Bauern-, und Bastard-Syrup. Er wird theils nach Deutschland, und viel nach den Ostseehäfen gesandt. In Friedenszeiten, findet er auch auf den Kauffarteyschiffen und Fischfahrern, starken Abgang. Ferner dient er in der einheimischen Haushaltung, wie auch in den Kuchenbäckereyen, und zu anderen Absichten. Man gibt dem Rotterdammer Syrup, vor dem Amsterdammer, den Vorzug, indem er die eigentliche Dicke, und gehörige Süssigkeit, in einem vollkommneren Grade hat.

Der Schaum wird in den Raffinerieen sorgfältig gesäubert, um die noch vorhandenen guten Zuckertheile herauszubringen. Dennoch bleibt noch immer etwas ganz unbedeutendes von Syrup darinn, welches dann für einen sehr geringen Preis an sogenannte Stroopkokers überlassen wird. Diese pressen und kochen es dann noch einmal aus, und verkaufen ihr Produkt als Syrup, der aber dünn ist, und einen unangenehmen

Geschmack hat. Er ist jedoch wohlfeil, und wird daher in Haushaltungen, die sparsam seyn wollen, gebraucht.

Andere Personen geben sich damit ab, aus dem Schaum und Abfall des Zuckers, ein starkes Getränk, unter dem Namen von Suikerwater, zu brennen. — Andere trocknen den Syrup ganz hart, und verkaufen ihn unter dem Namen von Gebrande Kaffée-Stroop, an arme Leute, die ihn bey anderen erbärmlichen Surrogaten, auch als Surrogat brauchen.

Das Klären des Zuckers, geschieht entweder mit Ochsenblut, oder mit Eyern. Jenes ist, auf Veranlassung von Boerhave, als der Gesundheit nachtheilig, in Amsterdam, bey schwerer Strafe verboten worden. Es wird inzwischen hin und wieder heimlich angewandt; so wie in Dordrecht, Rotterdam ꝛc., wo kein Gesetz solches verbietet, zum Theil öffentlich. In den Raffinerieen, pflegt man das Ochsenblut, rothe Eyer zu nennen.

Die Eyer zum Klären, erhalten die Amsterdammer Siedereyen größtentheils von Meppel, und die Rotterdammer und Dordrechter, aus der Meyerey.

Die Formen und Potten, werden in Friesland, und dicht vor Amsterdam, gebacken, und erstere den letzteren vorgezogen. Die Raffinadeurs sind sehr sorgfältig im Aufbewahren der Formen. Denn je länger sie gebraucht sind, um so mehr sind sie von Syrup und Zucker durchdrungen, und machen, daß die Broden schön glatt ausfallen. Bekommt eine solche Form Risse, so versieht man sie von aussen mit Schindeln und Reifen, bis zum Kopf zu. Auf solche Art, dienen die Formen lange Zeit, und man sieht nicht selten welche, die über 20 und 30 Jahre alt sind. — Die Deckerde kommt von Rouen.

Schließlich bleibt zu bemerken, daß sich die Raffinadeurs in Amsterdam, meistens in Fynwerkers und Grofwerkers unterscheiden. Jene legen sich insbesondere darauf, um weiße Kandy und die feinsten Brodzuckern zu liefern, wovon in Friedenszeiten sehr vieles nach der Ostsee gesandt wird. Diese hingegen verarbeiten insbesondere die gröberen Zuckern, welche in den größten Quantitäten nach Deutschland und der Schweiz ihren Weg nehmen.

Kaffée.

Da verschiedene Gegenden in Deutschland gerne gelben Kaffée haben wollen, so ist man vor einigen Jahren in Amsterdam auf den Einfall gekommen, den Martinique, Domingo, Surinam, und andere westindische blåulichte Sorten, gelb zu machen. Man streut den Kaffée auf Hůrden, und theilt ihm eine angemessene, nicht forcirte Wårme mit, wodurch seine natůrliche Farbe allmålig ins Gelbe ůbergeht. Man nennt die Anstalten, wo dieses geschieht, Coffycouleurderyen, und das Produkt in den Preiskouranten, Geelgemakten Coffy, daher man jenen Prozeß nicht als einen Betrug ansehen kann. In Deutschland hat er den Namen von Braunen-Kaffée, oder Fabrik-Kaffée, erhalten. Man liebt ihn auch in Friesland und Groningen. Das Geschåft ist sehr betråchtlich geworden. Der blaue Kaffée wird, wenn er drey oder mehrere Jahre in Westindien liegen bleibt, von selbst gelb.

Man soll in Amsterdam die Kunst verstehen, den vom Seewasser beschådigten Kaffée wieder herzustellen, oder ihm doch ein gesundes Ansehen

zu geben. Dies hörte ich einmal zufällig; bey allen meinen Nachfragen aber, habe ich nichts Eigentliches, noch etwas Bestätigendes, darüber in Erfahrung bringen können.

Zichorien.

Man baut dies Gewächs in verschiedenen holländischen Provinzen, vornämlich in Friesland und Groningen. Ebendaselbst gibt es auch Zichorien-Brennereyen. Der Boden ist nicht der beste dazu, zumal in Friesland nicht. Die Behandlung und Fabrikation, wird ziemlich sorglos betrieben; denn man säubert die Wurzeln nicht; man hackt sie, und legt sie auf die Darre (Eest), ohne weitere Sortirung, daher die dünneren und zarteren Theile leicht verbrennen; dann bringt man sie auf Mühlen, die von Pferden getrieben werden; die Packung geschieht in blau Papier, bey Viertelpfunden.

In Noordwyk dagegen, hat es mit der Kultur und Behandlung der Zichorien, eine ganz andere Bewandniß; man zieht sie in Gärten, auf einem Sandboden. Die Wurzeln werden sorgfältig gesäubert, in freyer Luft getrocknet, gespal-

ten und geschnitten, auf Oefen gelegt, in Kaffée-trommeln gebrannt, und endlich mit Handmühlen gemahlen. Die Packung geschieht in Makulatursäckchen. Der Noordwyker Zichorienkaffée, ist daher viel besser und reiner, und natürlich ungleich theurer, als jener frisische ꝛc.

Erdmandeln (Aardakers), baut man schon seit vielen Jahren in Geldern, Overyssel, Zeeland ꝛc. Manche ziehen das daraus bereitete Getränk, dem Zichorienkaffée vor.

Kunstkaffée, aus allerley zusammengesetzt, wird in Amsterdam ꝛc. fabrizirt, und von der Medizinalanstalt nicht verworfen.

Schokolade.

Davon gibt es in Amsterdam und anderen holländischen Städten, große und kleine Fabriken in Ueberfluß. Doch steht die in Zeeland verfertigte Schokolade im Rufe, die beste zu seyn. Dies ist vielleicht ein Vorurtheil. Denn wenn die Zuthaten und Bereitung danach beschaffen sind, so ist wohl kein Grund vorhanden, daß andere Oerter die Waare nicht eben so gut liefern können.

Zur besten Schokolade, nimmt man die Kakao-Sorten von Caracques und Berbice. Zu den ordinären und Mittel-Qualitäten, dienen die von Surinam, Cayenne und Maranhão.

Statt der sehr theuren Vanille, wird oft der Peru-Balsam angewandt, wovon zwey oder drey Tropfen hinreichend sind, der Schokolade einen Vanille-Geschmack mitzutheilen. In die ordinären Sorten, thut man wohl etwas Storax Calamita, und erhält dadurch einen kleinen Vanille-Geruch.

Statt des Kakao, Pferde- und Taubenbohnen, mit Schaffett oder Oel zu nehmen, ist ein Betrug, der nur bey der verworfensten Waare Statt finden kann.

T h é e.

In einem Reglement vom Jahre 1791, hatte die holländisch-ostindische Kompagnie, sich den Alleinhandel von verschiedenen Gütern, wohin vornämlich der Thée gehörte, vorbehalten. Kein Partikulier durfte ihn anbringen, bey Strafe der Confiscirung. Seit Hemmung der Ostindienfahrt, gelang es jedoch einer Gesellschaft von holländischen Kaufleuten, sich von der Kompagnie die

Er-

Erlaubniß zu bewirken, um, unter gewissen Abgaben und Bedingungen, mittelst dänischer, schwedischer, amerikanischer, und anderer neutralen Schiffe, durch ihre Faktoreyen in China, Ladungen Thée, für ihre eigene Rechnung, in Holland einzuführen.

Ungeachtet der Seesperre, besitzt Amsterdam gegenwärtig noch sehr beträchtliche Vorräthe von Thée; und, ungeachtet, daß Holland selbst jährlich ungefähr zwey Millionen Pfund konsumirt, und dabey bedeutende Parteyen an Deutschland und Brabant abgibt, kann es dennoch sich, und die gedachte Nachbarschaft, noch auf einige Jahre reichlich mit dieser Waare versorgen.

In China, muß der Käufer sehr aufmerksam seyn, um nicht auf vielerley Art mit falscher Packung betrogen zu werden. In Amsterdam erlauben sich einzelne Théehändler, bessere Sorten mit geringeren zu vermischen, oder anderen Thée in die ursprünglichen Kisten zu füllen, und selbige, ihrem äusserlichen Merkmal nach, für die zuerst darinn enthalten gewesene Waare, zu verkaufen.

Die abgetrunkenen Théeblätter, benutzt man in Holland zum Scheuern der Fußböden, so wie

die Salatblätter zum Reinigen der Wachstuch-Tapeten.

Wein.

Der Handel mit Rheinweinen, war in alten Zeiten sehr bedeutend in Amsterdam, Rotterdam, und Dordrecht. Man versorgte damit, von diesen Städten aus, den ganzen Norden von Europa. Als dieser seinen Bedarf in der Folge directe bezog, schränkte sich jener Handel auf den inneren Consumo, und auf die Versendungen nach den Kolonien, ein. Die letzteren haben auch seit geraumer Zeit aufgehört, und endlich hat sich der Geschmack in Holland verändert, wo man gegenwärtig fast allgemein rothe Franzweine trinkt.

Von Dordrecht aus, gingen ehemals die alten und besten Rheinweine, unter dem Namen von Old Hock, sehr stark nach England. Ferner sandte man junge Rheinweine, hier schoon gemacht, ebenfalls in großer Menge nach England, wo sie mit dem zugleich dahin gesandten Selzerwasser, im Sommer zur Kühlung getrunken wurden. Die Aerzte in England fingen aber an, zu behaupten, daß der Uebergang von den zur Ge-

wohnheit gewordenen schweren Weinen auf diese leichten Weine, der Gesundheit nicht anders, als sehr nachtheilig seyn müsse. Dies verminderte die Sendungen von jungen Rheinweinen allmälig, und seit zwanzig Jahren gehen fast keine mehr nach England. Die alten Rheinweine haben daselbst auch den ehemaligen Beyfall in einem großen Grade verlohren; doch geschehen noch dann und wann, von diesen einige Versendungen.

Für rothe Franzweine sind Rotterdam und Amsterdam die Hauptmärkte. Von Rotterdam wurden sonst viele Bordeauxweine nach England geschickt. In neueren Zeiten, läßt man viele leichte Neckar = und Frankenweine kommen, um die Franzweine, deren Transport mit so großen Kosten belastet ist, zu verschneiden.

Kapweine, wurden von den Schiffen der ostindischen Kompagnie mitgebracht, und, wie die anderen Kompagnie = Güter, öffentlich verkauft. Am besten sind die Constantia = und Steinweine, beyde weiß und roth, gemeiniglich in Ahmen, von 200 bis 500 fl., nach Qualität.

Genever.

Von Brantweinbrennereyen in Holland, befinden sich die meisten in Schiedam, und die größte in Delft. Es gibt deren ferner in Delfshaven, Rotterdam, Dordrecht und Weesp.

In Delft besuchte ich die größte, nämlich den Papagaay, und in Schiedam eine der größten, nämlich den Grauwen Hengst. In beyden machte ich mir folgende Bemerkungen:

Der Papagay, seit 1778 einer Kompagnie von fünf Personen zugehörig, besteht aus fünf Brennereyen, einer Malzerey, und einer Malzmühle. Jede Brennerey hat zwey Rohkessel, und einen Distillirkessel.

Zwölf Kessel, jeder von 200 Pf. Rocken, und 100 Pf. Malz, zusammen 3600 Pf., werden eine Distillatie genannt. Zu jeder Distillatie, werden 60 Pf. Wachholderbeeren, oder auch, nach der geringeren Qualität derselben, 70 bis 80 Pf. gethan, um den Genever hervorzubringen.

Der rohe Geist, ohne Beeren, wird Moutwyn genannt. Von Schiedam, Delfshaven rc. geht ein großer Theil Malzwein nach Rotterdam, um daselbst distillirt zu werden.

Die Gerste zieht man am besten von Libau, Windau, Pernau, Riga ꝛc.; den besten Rocken von Windau. Die kölnischen Wachholderbeeren, werden allen übrigen vorgezogen; der Centner gilt gegenwärtig 18 à 19 fl., ehemals konnte man ihn für 5 oder 6 fl. haben. Die Wachholderbeeren von Coblenz, sind auch vortrefflich. Die französischen von St. Omer ꝛc. sind, ungeachtet ihres schöneren Ansehens, bey weitem so gut nicht.

In Friedenszeiten, werden die Steinkohlen von Sunderland, allen übrigen vorgezogen. Jetzt muß man sich, zum Brennen, mit denen von Lüttich behelfen. Die Schaal- oder Waagkohlen, aus der Gegend von Brüssel, geben keinen Rauch, und dienen zum Malzen.

Die Schiedammer ꝛc. Proben, sind folgende: Ordinaire Proef, von 84 Graden; — Amsterdammer Proef, von 91 Graden, oder 12=13; — 8=9 Proef, oder von 95 Graden; — London Proef, 3=4, oder von 108 à 109 Graden, für England und Amerika, wird auch Voorloop, und von den Amerikanern Oil proof genannt. Man bedient sich des Hygrometers von

Dicas. — Dubbeld gebeid, oder uneigentlich Keulsch Genever, nennt man denjenigen, der einen stärkeren Zusatz von Wachholderbeeren hat.

Schiedam hatte im siebzehnten Jahrhundert nicht mehr als 10 oder 12 Brennereyen; im Jahr 1775 schon 120; im Jahr 1792 bis 220; und im J. 1798 gar 260. Damals befanden sich in der ganzen Provinz Holland an 400 Brennereyen. Diese Zahl hat seitdem, und besonders in den letzten Jahren, mit schnellen Schritten abgenommen. In Schiedam mögen noch etwas über 200 seyn.

Holland konnte, in den besten Zeiten, ungefähr zwey Millionen Anker Genever jährlich liefern, oder für den Werth von 17 Millionen Gulden davon blieben für 5 oder 6 Millionen Gulden im Lande; das Uebrige wurde ausgeführt.

In Schiedam ist mir noch folgendes mitgetheilt worden: Zu 200 daselbst noch existirenden Brennereyen, werden wöchentlich 400 Last Rocken, und 200 Last Gerste gebraucht; sind jährlich über 30,000 Last Getreide. — An Steinkohlen, werden daselbst wöchentlich 650 Hoed verbrannt; der Hoed kostet gegenwärtig 16 fl.;

hiezu 11 fl. 18 Stvr. Impost per jeden Hoed; der jährliche Betrag nicht weit von einer Million Gulden. —

In Weesp hat sich die ehemalige Zahl von dreißig Brennereyen, in der Folge auf vierzehn vermindert, und jetzt ist sie gar auf zwey heruntergekommen. Der daselbst gebrannte Genever hält sich am längsten zur Versendung nach Indien, und versauert nicht, wenn er die Linie passirt. Der Schiedammer ꝛc. dagegen, ist reiner von Geschmack, und stärker von Probe. In Delft sagte man mir, daß es in Weesp Gebrauch sey, ein Säckchen mit spanischen oder anderen Pfeffer, während des Brennens, in den Kessel zu thun.

In Rotterdam und dem Briel, hatte man vor mehreren Jahren, die Dampfmaschine, zum Malen des Malzes, eingeführt. Vor Kurzem aber hat das Gouvernement es für gut gefunden, diese Anwendung derselben zu verbieten.

Im Likör-Bereiten, zeichnet sich das Haus von Fokkink in Amsterdam aus; es empfiehlt sich auf der Liste, die an 150 diverse Artikel enthält, als: „assez renommée par les quatre parties du monde."

Gäscht.

Bier-Gäscht wird von Brabant aus, mit sogenannten Theemser-Schuiten, und des Winters zu Lande, in großen Quantitäten nach Schiedam an die Aufkäufer gebracht, welche jeden Tag so viel davon an die Geneverbrennereyen abliefern, als zu ihrem Beschlag, d. i. zur Mengung des Malzes mit dem Rocken, erforderlich ist.

Ihren eigenen Branntwein-Gäscht dagegen, füllen die Schiedammer, trocken gepreßt, in Säcke, und senden ihn, nicht nur durch alle Provinzen, und insonderheit nach Amsterdam, sondern auch nach Brabant. Denn er wird durchgehends in den Bäckereyen und Haushaltungen dem Bier-Gäscht vorgezogen, weil er nicht die unangenehme Bitterkeit desselben hat. Auf der anderen Seite, wählen die Brenner lieber den brabantschen, als den vaterländischen Bier-Gäscht, und lieber, als ihren eigenen Branntweins-Gäscht, indem er die Fermentation besser befördert.

Durch den allgemeinen Gebrauch des brabantschen Bier-Gäschts in den Brennereyen, so wie des trockenen Gäschts in den Haushaltungen, leiden die inländischen Bierbrauereyen einen wesent-

lichen Schaden. Noch vor 30 oder 40 Jahren, konnte eine der größten Brauereyen in Holland, jährlich 30,000 fl. und drüber, aus seinem Gäscht machen. Jetzt muß er ihn, so zu sagen, als zu weiter nichts dienlich, wegwerfen.

Bier.

An Brauereyen besaß Holland ehemals eine sehr große Anzahl; in den meisten Städten nannte man sie die Hauptnahrung. Kein Erwerb hat jedoch mehr hier gelitten, als gerade dieser. In Städten, wo hunderte von Brauereyen waren, sind kaum ein Paar noch übrig geblieben. Unter mehreren Ursachen des Verfalls, werden das eingeführte Trinken von Kaffée und Thée, das zur Gewohnheit gewordene übermäßige Weintrinken, das Stocken der Versendungen, der verlorne Debit des Gäschts u. s. w. angegeben. In diesem Augenblick, scheint durch die große Theurung und schlechte Qualität der gedachten Getränke, die alte Neigung zum Bier wieder aufzukeimen. In Amsterdam ist besonders der nachgemachte Porter beliebt geworden.

In Nimwegen 2c. wird noch sparsam ein wei-

ßes, stark kühlendes Bier gebraut, das sonst unter dem Namen von Mol sehr berühmt war. Man muß es frisch trinken; zu etwas entfernten Versendungen ist es nicht tauglich.

Der inländische Hopfen, ist kein Artikel von sonderlicher Bedeutung. In der Baronie von Breda, wächst der meiste und beste; in Drenthe der geringste; der geldrische, ist geschätzt, und dient viel zum Bier in Deventer, und Zwol. Man nimmt auch, nachdem es Noth thut, lütticher, englischen, flandrischen, und braunschweigischen Hopfen.

Essig.

Essigbrauereyen hat Holland in beträchtlicher Menge. Insonderheit viel wird für die Bleyweißfabriken gearbeitet. Weinessig, geht ziemlich stark nach Rußland und den Ostseehäfen. Von Kunst- oder Rosinen-Essig, giebt es auch einige Brauereyen, und ihre Waare wird gerühmt.

Holz.

Mit Hollands aufkeimenden Flor, wurde die Holzwaare, zumal zum Schiff- und Wasserbau,

ein immer höher steigendes Bedürfniß dieses Landes. Arm an dem Produkt, mußte es holzreiche Länder darum ansprechen. Es erhielt die benöthigten Zufuhren vom Rhein, und dem Norden von Europa.

Die Einführung der Sägemühlen, und deren zum Erstaunen wachsende Anzahl, begründeten für Holland einen der bedeutendsten Handlungszweige. Gesägtes Holz von jeder Beschreibung, wurde ein wichtiger Artikel der Ausfuhr nach vielen Gegenden von Europa, wie auch nach Westindien.

In neueren Zeiten, ist dieser Erwerb allmälig gefallen, und gegenwärtig auf das tiefste gesunken. Schon längst entstanden auch in anderen Ländern Sägemühlen, und Holland fing sogar an, selbst von fremden Gegenden gesägtes Holz anzunehmen. Viele Länder, die von Holland, als einem bequemen Mittelplatz, ihr Holz erhielten, fingen an, selbiges von den Herkunftsplätzen directe zu entbieten. Der Schiffbau verminderte sich, u. s. w.

Der Hauptsitz des holländischen Holzhandels, befindet sich in Dordrecht, Zaandam und Am=

sterdam. Nach Dordrecht kommen die rheinischen Holzflossen. Das Holz wird nach den Flüssen der Abkunft, in Rhein-, Mayn-, Mosel- und Saar-Holz, unterschieden. Es besteht vornämlich in eichenen Balken, Ruthen und Krummholz, in eichenen Klötzen und Wagenschoß, in tannenen und föhrenen Masten, Raaen u. s. w.

Das Holz der gedachten Flöße, kommt in größeren und kleineren Trifften, bis nach Andernach, als dem allgemeinen Versammlungsort, wo dann die großen Floßen daraus zusammengesetzt werden. Man hat sie von 40 bis 90 Fuß Breite, und von 700 bis 1000 Fuß Länge. Es werden Hütten darauf gebaut. Alles, was zum Reise-Unterhalt von mehreren hundert Personen gehört, wird auf die Floßen gebracht. Zum Regieren des Floßes, sind vorne und hinten Riemen, vier oder fünf Fuß von einander; jeder Riem, ist 40 oder 42 Fuß lang, und zu jedem sind sieben Mann erforderlich. Jeder Floß hat einen mit Ketten und Tauen daran befestigten großen Anhang von Masten. Die Zahl des auf einem Floße befindlichen Volkes, besteht aus

200, 300, bis 500. Die Reise dauert 14 bis 20 Tage *).

Bey Ankunft der Holzfloßen in Dordrecht, werden sie in dem daran stoßenden Biesbosch **) auseinander geschlagen, die Artikel sortirt, und selbige dann, nach Inhalt eines darüber verfertigten Verzeichnisses, öffentlich verkauft.

Von Wesel und Dorsten wird auch viel Eichenholz nach Dordrecht geflößt. Selbiges dient zu Pfählen, größtentheils aber zu Faßdauben für die Herings- und Kabliaufischerey.

Ferner kommen, in Friedenszeiten, aus Norwegen nach Dordrecht, viele föhrene und fichtene Balken, Pfahlbalken, Juffers, Kolders u. drgl. meistens zum Hausbau dienlich. Endlich liefern Wyborg und Narwa ebendahin, fichtene 7/4 Die-

*) Die ausführlichere Beschreibung eines Holzfloßes, nebst einer genauen Abbildung desselben, findet man in den von Wilmans herausgegebenen malerischen Ansichten des Rheins.

**) Ehemals eine große Strecke Landes. Im Jahr 1421, wurde sie gewaltsam überschwemmt; es gingen zugleich 72 Dörfer unter, und über 100,000 Menschen verlohren ihr Leben.

len 12 Fuß, in großen Quantitäten, für die holländischen See= und Deichwerke unentbehrlich.

In den ehemaligen guten und ruhigen Zeiten, konnte man mit Sicherheit annehmen, daß jährlich für wenigstens drey Millionen Gulden Holzwaaren, allein nach Dordrecht geführt wurden.

Zaandam war sonst ebenfalls im Besitz eines sehr blühenden Holzhandels, und eines damit verbundenen höchst wichtigen Erwerbs. Die rohe Waare wurde von allen obgenannten Gegenden hieher gebracht, und größtentheils zum Schiffbau, der hier sehr ansehnlich war, verarbeitet. Der Schiffbau ist aber in neueren Zeiten ganz verfallen, und die Zufuhr des nordischen Holzes gehemmt. Inzwischen ist vor Kurzem, seitdem nämlich zwey der ersten Häuser (Van der Stadt, und De Lange & Nomme), die Marine zu bedienen haben, wieder einiges Leben in den Holzerwerb zu Zaandam, gekommen. Das dazu erforderliche Holz, können sie jetzt nicht anders, als vom Rhein nehmen; sie kaufen es theils in Dordrecht; hauptsächlich aber bereisen sie selbst die Holzgegenden, suchen sich da die

benöthigte Waare aus, und lassen sie dann directe nach Zaandam überkommen.

Das Holz, durch die Hände zweyer Männer auf und nieder sägen zu lassen, war schon im fünfzehnten Jahrhundert, und vielleicht früher, in Gebrauch. Die Holzsägemühle erfand Cornelis Corneliszoon von Uitgeest, gegen Ende des sechszehnten Jahrhunderts; die erste wurde in Zaandam errichtet, und hatte zwey Sägen. In der Folge wurden deren so viele in einen Rahmen gespannt, als erforderlich sind, um einen ganzen Balken in die aufgegebene Zahl von Dielen und Brettern zu theilen. Es gibt zum Sägen des Holzes zweyerley Windmühlen, nämlich sogenannte Paltsrokken, und Bovenkruiers. Bey den ersteren läßt sich die ganze Mühle drehen, nach welcher Richtung man will; dabey sind sie an drey Seiten offen. Bey den letzteren, die ganz bedeckt sind, dreht sich allein die Kappe; mit diesen läßt sich am meisten beschicken, auch sind sie jetzt, ungeachtet der höheren Kosten ihrer Einrichtung, mehr als jene im Gebrauch.

In den Gegenden von Zaandam, Amsterdam, Leiden, Rotterdam, Dordrecht ꝛc. sieht

man sehr viele Holzsägemühlen, die entweder das Eigenthum von Holzhändlern sind, oder in Lohn arbeiten. Das letztere ist weniger der Fall, und in manchem Betracht nicht vortheilhaft.

Noch ist zu bemerken, daß auch in Friesland, und vornämlich in Harlingen, der Holzhandel ziemlich beträchtlich ist, indem viele mit Holz beladene Schiffe aus Norwegen und der Ostsee, meistens für eigene Rechnung der friesischen Kaufleute, und größtentheils zum eigenen Schiffbau, nebst anderen dazu erforderlichen Materialien, dahin befrachtet werden.

Die exotischen feinen Holzarten für die Kunsttischler, werden von zwey Männern auf und nieder gesägt. Amsterdam war von jeher der Hauptplatz, wo sich alle Kunsthölzer versammelten, und wo man das Sägen derselben in Fourniere (Plaaten) auf das geschickteste zu betreiben wußte. Auch war der Debit der Amsterdammer Fourniere ins Ausland immer beträchtlich. Gegenwärtig wird fast allein Mahagony bearbeitet. Bey J. A. Waterler, einem der ersten Plaatzagers in Amsterdam, bemerkte ich, daß das Rosenholz mit vieler Vorsicht gesägt werden muß,

indem das Mehl desselben den Augen sehr nachtheilig ist, und das Gesicht schwellen macht.

In Amsterdam und anderen holländischen Städten gibt es mehrere geschickte Kunsttischler, deren Mobilien auch ins Ausland gehen, unter andern arbeitet J. H. Schmidt in Zeist, vortrefflich, und die Gebrüder De Swager in Leiden machen sehr schöne Stühle, wovon, bey offener See, Sendungen bis Rußland geschehen.

In alten Zeiten war das Korkschneiden eine den Amsterdammern ganz eigene Kunst, und ein bedeutender Erwerb, indem fast ganz Europa mit fertigen Korken aus Holland versehen wurde. Sogar das Gouvernement suchte, durch mehrere Vorkehrungen, zu verhüten, daß diese Kunst nicht ins Ausland gehen möchte. Allein, schon längst hat Holland den auswärtigen Debit von Korken verloren, seitdem man sie nämlich vielerwärts im Norden, und hauptsächlich in Hamburg, eben so geschickt zu schneiden versteht.

Eichenrinde.

Dies Produkt gewinnt man in Gelderland, Groningen, Overyssel, Friesland, und Brabant.

Je weiter nach dem Norden der vier zuerst genannten Provinzen hin, um so kraftvoller soll sie seyn. Die starke oder Baumrinde (Boomschors, Bosch Run, Taan Run), geht größtentheils nach England. In Holland ist ihr Gebrauch fast allein auf das Anstreichen der Fischernetze rc., welches in den sogenannten Taanderyen geschieht, eingeschränkt.

In den holländischen Gerbereyen braucht man hauptsächlich, und fast allein, junge Rinde (Pyp Run). Davon heißt die der vier zuerstgenannten Provinzen, Overmaals Run, und ist besonders für Unterleder tauglich. Die brabantsche Rinde (Baronie Run, oder Heggegoed), so wie die aus der Gegend von Zutphen, nimmt man insbesondere zum Sohlleder.

Nach den neusten Verordnungen darf keine andere, als in Holland gemalene Eichenrinde, ausgeführt werden.

Wenn eine übergewöhnliche Frage nach Eichenrinde ist, so wird, zum augenblicklichen Vortheil, und zum desto größeren künftigen Nachtheil, allzu viel davon unzeitig gehackt.

Farbehölzer.

Sandel, Pock, Fiset, Rosen, Martees, Sassafras, und andere Farbehölzer, dürfen in Amsterdam nirgends anders, als im dasigen Zuchthause (Rasphuis) gehackt, und in den davon abhängigen Mühlen, gemalen werden. Der Kaufmann ꝛc. gibt sein rohes Holz dahin, und erhält es, gegen einen gewissen Lohn, gemalen zurück. Es wird kein anderes, als gutes, gesundes Holz angenommen.

In Leiden sah ich Farbeholz in einem Privat-Etablissement raspeln und malen.

Holzungen in Holland.

Sie sind in diesem Reiche nirgends von einer sonderlichen Ausgedehntheit. Doch könnten überall die Heide- und Sandgründe mit dieser oder jener Holzart bepflanzt werden. Eichen, gibt es in der einen Gegend mehr, in der anderen weniger; meistens dient die Rinde zur Lohe, und das Holz zum Brennen; als Nutzholz ist es wenig tauglich; die Eichen im Kennemerland sollen, wie andere Holzarten daselbst, vorzüglich seyn. Krummholz gibt die Grafschaft Zutphen. Tan-

nen, werden mit dem meisten Vortheil in der Baronie von Breda, und den Angränzungen, gezogen. Birken, allenthalben. Linden und Buchen, ebenfalls, doch meistens zu Alleen. Erlen, vornämlich in der Provinz Holland, als Lustgehölz. Ulmen oder Ipern, in Holland, Zeeland, Geldern, Utrecht; die Linden-Ulme ist am meisten in Zeeland bekannt. Verschiedene Pappeln; die italienische ist erst vor 35 Jahren eingeführt worden. Von Weiden gibt es hier vielerley Arten; sie sind diesem Lande besonders vortheilhaft. Von verschiedenen Baumschulen werde ich in einem anderen Kapitel handeln.

Holzschuhe (Klompen, oder Holblokken), in unsäglicher Menge, werden aus Linden, Weiden, und Pappelholz gemacht.

Holzkohlen, brennt man hie und da, zum Gebrauch der Pulvermühlen, Kupfermühlen, und Eisengießereyen.

Rohr; Binsen; Tang.

Das Rohr (Riet) dient in Holland, wie anderwärts, zum Decken der Dächer, wie auch zur Streu fürs Vieh.

In der Gegend des Riesbosch, bey Dordrecht, wachsen Rohr und Binsen in großer Menge, und es wird viel davon weiter geführt; hauptsächlich braucht man sie zu Garten- und Ziegel-Matten. In Overyssel ist der kleine Ort Genemuiden, wegen Flechtarbeit in Binsen, sehr bekannt. Fast alle Einwohner, so wie die der umliegenden Gegenden, nähren sich davon. Ist die Erndte des eigenen Binsenlandes (Ruschlanden), nicht hinreichend, so werden Binsen aus Friesland, und anderen Nachbarschaften, hieher geholt. Die geflochtene Waare geht, meistens über Kampen, durch alle Provinzen des Reiches. Es gibt darunter sehr feine Arbeiten.

Mit dem Helm oder Sandrohr (Arundo arenosa), bepflanzt man die Dünen, um dem sonst verfliegenden Sand, zu fixiren.

Das Seegras oder Tang (Zeewier), dient, auf der Insel Wieringen, zum Decken der Häuser. Hin und wieder braucht man es in den Ställen, zum Unterstreuen; alsdann gibt es einen vortrefflichen Dünger ab. Den größten Nutzen aber leistet es beym Deichbau, wozu es vornämlich auf den Inseln der Zuiderzee, in den

Strecken vom Helder bis an Het Y, und auf den westfriesischen Seedeichen, angewandt wird.

Vielleicht könnte aus dem Tang noch ein Zweig des Erwerbs für Holland erwachsen, wenn es so, wie an den Küsten von Großbritanien und Irland, zu Kelp oder Soda, gebrannt würde.

Getreide.

Holland bringt viel Getreide hervor, und Qualitäten darunter, die als die vortrefflichsten allgemein bekannt sind. Zum eigenen Verbrauch ist es jedoch bey weitem nicht hinreichend, insonderheit, wenn man den außerordentlich großen Bedarf der Geneverbrennereyen, der Bierbrauereyen, und der Stärkefabriken, dazu rechnet.

Holland bezieht daher große Quantitäten Getreide aus der Fremde. Es schränkt sich aber nicht auf den inneren Consumo ein. Es ist vielmehr durch Industrie und Vermögen der Hauptmarkt dieser unentbehrlichsten Waare für ganz Europa geworden, und hat nicht selten den bedeutendsten Einfluß auf fremde Märkte bewiesen. Es hat nicht nur von jeher das Ausland mit allen entfernteren, sondern auch mit seinen eigenen

Getreide-Arten reichlich versehen, und, durch seinen beständigen Vorrath, mancher allgemeinen Noth oftmals ein Ende gemacht.

Im eigentlichen Verstande ist Amsterdam als eine allgemeine Kornkammer von Europa anzusehen. Rotterdam, Dordrecht, Schiedam, und Brielle, haben theils wegen der Nachbarschaft von Zeeland, theils wegen des Bedarfs für die Kornbrennereyen, einen verhältnißmäßig starken Kornhandel.

Durch die Güte eines Freundes in Amsterdam, eines sehr gründlichen Getreidekenners, habe ich das Glück, eine von demselben mit Mühe und Sorgfalt bearbeitete Uebersicht aller Getreide-Arten, nach ihren verschiedenen Herkunftsorten und Qualitäten, dem Publikum mittheilen zu können. Die Beschreibung ist nach dem Styl und Urtheil der Amsterdammer Kornbörse eingerichtet, und hat einen um so größeren Werth, da sich in keinem Buche irgend etwas von dieser praktischen Art befindet.

Weizen (Tarwe).

1) Holländische Sorten. Der zee-

ländische Weizen (Zeeuwsche Tarwe) ist weiß, und eines von Hollands besten Produkten; die vortreffliche Qualität desselben ist von jeher sehr berühmt gewesen. Er hält sich lange, und verbessert sich, wenn er älter wird, wie andre gute Sorten. Bey freyer Schiffahrt geschehen große Versendungen davon nach England, Spanien, Portugal ꝛc. Man hat mehrmals Beyspiele von Gewächsen gehabt, die ansehnliche Parteien bis zum Gewicht von 128, 130, 132, einzeln auch wohl bis 134 und 135 Pf. per Sack, geliefert haben. Gewöhnlich gibt der zeeländische Weizen viel Mehl, und ist sehr gut in den Bäckereyen. Der alte ist für sich immer brauchbar. Will man sich aber des neuen, so wie er vom Felde kommt, zur Consumtion bedienen, so ist man meistens genöthigt, alten darunter zu mischen. Zeeländischen Sommerweizen findet man nicht viel; er kann so wenig, als anderer Sommerweizen, zum Backen gut gebraucht werden. Der beste zeeländische Weizen wächst auf der Insel Ter Goes, und wird dem auf Walcheren wachsenden vorgezogen.

In früheren Zeiten erhielt man auch über Zee-

land, vortrefflichen Cadsandschen Weizen. Cadsand ist ungemein fruchtbar in mehreren Getreidearten. Durch die Abtretung dieses Landes an Frankreich hat Zeeland einen bedeutenden Verlust erfahren müssen.

Der friesische Weizen, gehört ebenfalls zu den weissen Sorten. Gewöhnlich ist er von minderem Werth, als der zeeländische. Er wird stark versandt, entweder unvermischt, oder mit zeeländischem vermischt. Die bessere Sorte dient gut zum Backen. Man hat bemerkt, daß der friesische Weizen seit einiger Zeit seine Qualität verbessert, und man ist geneigt, dieses den Versuchen einiger friesischen Landleute zuzuschreiben, welche sich des zeeländischen Weizens zum Säen bedient haben. Es gibt auch sehr gemeine friesische Sorten, die im Lande selbst zum Branntweinbrennen angewandt werden.

Der Groninger Weizen, fällt meistens roth. Die besseren Qualitäten dienen zur Consumtion, und die schlechtesten zu Stärke. Außer der rothen gibt es auch bunte Groninger Sorten.

Der Oldammer Weizen, gehört größtentheils zu den weissen Sorten. Mitunter mag er

für friesischen passiren. Doch ist er gröber von Korn, und, wegen seiner Schwammigkeit, minder brauchbar zum Backen. Es gibt auch bunten Oldammer. Die geringsten Sorten werden meistens für die Stärkefabriken aufgeräumt.

Der Ostfriesische Weizen, in den Umgebungen von Emden, kommt dem Groninger rothen sehr nahe. Norder Weizen, ebenfalls ins Rothe fallend, ist im Jahr 1808 stark zur Consumtion gekauft worden.

Der Nordholländische Weizen, fällt größtentheils weiß, nicht aber so rein weiß, als der zeeländische, sondern etwas bunter. Er ist durchgehends schwer von Gewicht, und zu Versendungen sehr tauglich.

Der Geldrische Weizen, wird in Amsterdam wenig zu Markt gebracht; er fällt viel ins Rothe, und wird, obgleich von geringerer Güte, mit unter die Niederrheinischen Sorten gezählt.

Vom Utrechtschen (Stichtsche) und Overysselschen Weizen, kann man dasselbe sagen, als vom Geldrischen; es ist sehr selten,

daß davon Parteien von einiger Bedeutung angeführt werden.

2) Fremde Sorten. Der unter dem allgemeinen Namen von Polnischem Weizen bekannte, verdient den ersten Rang; er wird von Danzig und Elbing zugeführt, und in weissen, weißbunten, bunten, und rothen, unterschieden. Der ganz weisse polnische Weizen kommt sehr selten vor; erscheint er ja einmal auf dem Amsterdammer Markt, so schickt man ihn nach England, wo er sehr hoch bezahlt wird. Man hält sich daher, bey der Aufgabe von Preisen, gewöhnlich an die drey übrigen nun folgenden Sorten. Der Danziger und Elbinger weißbunte Weizen, welcher in gewöhnlichen Zeiten in sehr beträchtlichen Quantitäten nach Amsterdam geführt wird, ist auch von einer sehr ausnehmenden Qualität, und steht, nächst dem ganz weissen, am höchsten in Werth. Er gibt besonders viel Mehl, und dabey das schönste Brod. Der bunte polnische Weizen ist auch von guter Art, jedoch von minderem Werth, weil er mehr mit rothem vermischt ist. Der rothe polnische Weizen wird zwar für den geringsten gehalten; doch

sind viele Parteien sehr gut zum Backen; man findet ihn wohl bis zum Gewicht von 132 Pf.

Man hört zuweilen, daß der Danziger Weizen besser, als der Elbinger, und von einer verschiedenen Art seyn soll. Im Allgemeinen, ist dies ein Irrthum; denn die aus Polen längs der Weichsel kommenden mit Getreide beladenen Fahrzeuge, trennen sich auf der Stelle, wo dieser Fluß sich in zwey Arme theilt, und wenden sich nach Willkühr, ein Theil nach Danzig, und ein anderer nach Elbing. Da jedoch Danzig einen größeren Debit in Getreide, als Elbing hat, und auch die Engländer den größten Theil ihres Bedarfs, an Danziger Häuser auftragen, so findet man daselbst mitunter auch eine ausgesuchtere, und danach im Preise erhöhete Waare.

Der Königsberger Weizen, wird in hochbunten, bunten, und rothen unterschieden. Am meisten bekannt in Amsterdam, ist der letztere; er ist jederzeit, zum Gebrauch in den Bäckereyen, sehr begehrt; er ist stark von Korn, und sein mildes Wesen gibt ein besonders hoch aufgehendes, und gut ins Auge fallendes Brod.

Die Meklenburger, Rostocker, und

Wismarschen Weizen, gehören zu den rothen Sorten, und man macht keinen wesentlichen Unterschied ihrer Herkunft. Die Qualität ist geringer, als die des Königsberger, demungeachtet doch auch gut zum Backen. Die Märkschen und Magdeburger Weizen, kommen den Meklenburgischen am nächsten.

Zu den getrockneten Sorten, gehören: der Libauer Weizen; er ist roth, und fest von Korn. Der Rigasche Weizen, ebenfalls roth von Farbe, und fest von Korn; vor einigen Jahren, kamen davon verschiedene Parteyen nach Amsterdam zu Markt, die so schön von Qualität waren, daß vieles von dieser Sorte, für die Consumtion verkauft worden ist, welches sonst äusserst selten Statt findet, indem der getrocknete Weizen, im Allgemeinen, nicht gut zum Backen gebraucht werden kann. Durch das Trocknen gehen meistens die besten Säfte verlohren; und alsdann gibt es kein blankes, noch festes Brod. Der Archangler und Petersburger Weizen, fällt sehr klein von Korn, und ist zum Backen undienlich; man braucht ihn mehr für die Brennereyen, und theils zur Ver-

sendung. Der Arensburger Weizen, gehört zu den besten getrockneten Sorten; doch werden selten Parteyen von einiger Bedeutung davon nach Holland gebracht.

Zuweilen wird Memel Weizen angeführt; er ist sehr mittelmäßig, und dabey viel mit Rocken besetzt.

Die Brabantschen Weizen-Sorten, sind im Ganzen, von einer sehr guten Qualität. In ihrer Heimath gibt man ihnen verschiedene Benennungen, nach den Landstrichen oder benachbarten Städten. Auf den Märkten in Holland aber, werden nur zwey Hauptsorten, nämlich der weiße und rothe Weizen, in Anmerkung genommen. Der weiße, kommt viel aus Cadsand und Flandern; das Korn ist meistens vollgewachsen, und von sehr milder Art, und mehlreich. Zur Consumtion ist dieser Weizen, so wie der Zeeländische, sehr gesucht. Der rothe, findet auch einen sehr guten Abgang; besonders ist der von Ypern für die Consumtion, ein sehr schönes, mildes Gewächs. Es ist zu bemerken, daß es ausser dem rothen, auch einen weißen Yperschen Weizen gibt, von einer herrlichen Quali=

tät, und gemeiniglich sehr schwer; er wird zur Consumtion mit einer besonderen Vorliebe gesucht.

Der oberländische Weizen (Bovenlandsche Tarwe), wird auch wohl in Ober- und Niederrheinischen, oder in Oberländischen, und Hochoberländischen (Hoogbovenlandsche) unterschieden. Der Niederrheinische, oder schlechtweg Oberländische, wird meistens von Köln ab, bis nach Geldern zu, begränzt, und giebt, wenn das Gewächs einigermaßen gut ausgefallen ist, einen ziemlich egalen rothen Weizen, den man sehr gut zum Backen, wie auch zu Versendungen braucht, wenn Ordres auf rothe Sorten vorhanden sind. Bey einer erlaubten Ausfuhr, kommen ziemlich bedeutende Quantitäten davon hier zu Markt. Man findet Parteyen, die wohl 130 Pf. per Sack, schwer sind.

Oberrheinischen, oder Hochoberländischen Weizen, nennt man denjenigen, der in den Rheingegenden oberhalb Köln gewonnen, und nach Holland gebracht wird. Die Qualitäten sind sehr verschieden; größtentheils sind es rothe Sorten.

Die eine Partey ist grobkörniger, die andere feinkörniger; die eine blaßer, die andere wieder höher von Farbe; die eine dicker von Bast, die andere wieder sehr mild; nach allen diesen Verschiedenheiten, bestimmt man den Werth der Waare. Unter allen, zeichnet sich der Nassau-Diezische bunte oder weiße Weizen merklich aus; er ist zum Backen ausnehmend beliebt, und wird mit hohen Preisen bezahlt; er ist besonders mehlreich, obgleich sein Gewicht nicht selten sehr ungleich fällt; die Anfuhr ist jedoch von keiner großen Erheblichkeit.

Vorländischen Weizen (Voorlandsche Tarwe), nennt man denjenigen, der aus dem Holsteinischen, und den nächst dahin belegenen Gegenden, nach Holland geführt wird. Man unterscheidet ihn in weißen, rothen, und bunten. Die Qualität im Allgemeinen, ist von geringer Art, und zum Backen ungeschickt; doch hat man einzelne gute Parteien gehabt, die ganz wohl dazu gebraucht werden konnten. Dagegen findet der vorländische Weizen einen guten Abgang in den holländischen Stärkefabriken, welche sich jedoch i. J. 1808, wegen allzu geringer Anfuhr,

gröߚ

größtentheils mit Groninger Sorten haben versehen müssen. Ferner ist der Vorländische Weizen, in Friedenszeiten, zur Versendung sehr gesucht, indem er wohlfeiler im Preise steht, und dazu dienen kann, um einen Theil der Ladung zu trocknen.

Von englischem Weizen, hat Holland seit mehreren Jahren keine Anfuhren gehabt. Zu den daselbst bekannten Sorten, gehören der weiße und rothe, von welchen der Colchester Weizen für den besten gehalten wird. Den weißen kann man dem Zeeländischen gleich stellen. Der rothe hat viel Uebereinkunft mit dem rothen brabantschen Weizen, ist aber gröber von Korn.

Amerikanischer Weizen, ist auch schon auf Hollands Märkten bekannt. Ab und zu, sind ziemlich beträchtliche Parteyen von den weißen, bey weitem aber mehr von den rothen Sorten, dahin gekommen. Einige davon hielten das ansehnliche Gewicht von 130 Pf. Er fällt sehr mehlreich, und liefert ein gutes Brod; man kann ihn mit allem Recht zu den besten Sorten rechnen.

Ehemals pflegte auch Weizen vom Vorgebirge der guten Hoffnung, nach Hol-

land zu kommen. Darunter befanden sich sehr schwere, besonders mehlreiche und überhaupt vortrefflich beschaffene Sorten. Wie man versichert, soll die ostindische Kompagnie, mehr als einmal, bey solchen Unternehmungen auf Holland, sehr guten Vortheil gefunden haben.

Spelt, kommt zuweilen vom Rhein nach Holland. Man hat Parteyen gehabt, die sehr viel Mehl lieferten. Das Gemaal *) aber hat es nicht erlaubt, weil es den Spelt nicht zum Weizen hat rechnen wollen. Der Spelt ist auch als ein inländisches Produkt zu betrachten; denn er wird unter Stryen, in den Byerlanden, und um Dordrecht gezogen. Er wird viel in den Graupenmühlen und Stärkefabriken gebraucht; auch haben einige Becker nützlichen Gebrauch davon zu Brod gemacht. Ferner theilt der Spelt dem Bier einen angenehmen Geschmack mit; doch braucht man ihn nicht gern anhaltend dazu; denn da nicht immer hinreichende Parteyen von Spelt vorhanden sind, so möchten die Biertrinker

*) Ein öffentliches Bureau, wo die Kornhändler, Becker, Müller ꝛc. die bestimmte Taxe bezahlen müssen.

unzufrieden werden, wenn sie nicht beständig mit dem angenehmen Speltgeschmack unterhalten würden.

In einigen Preis = Couranten, findet man auch den Schmutzweizen (Smet - Tarwe) oder Blaauwendige Tarwe), genannt. Er verursacht einen schwarzen Streif durchs Brod, und kann daher zum Backen nicht gebraucht werden; dagegen ist er sehr gut in den Stärkefabriken, Brennereyen und Brauereyen.

Schließlich ist vom vielährigen Weizen, oder sogenannten Wunderkorn (Triticum compositum), zu bemerken, daß man in Geldern und Nordholland Versuche gemacht hat, denselben anzubauen. Er ist als Sommersaat von Frankreich dahin gekommen; da er ein schönes Ansehen, und ein schweres Korn hat, so ist an der Fortsetzung jener Versuche wohl nicht zu zweifeln.

Stärke (Styfsel), wird in Nordholland, vornämlich in Ost = Zaandam, und in der Koog fabrizirt; ferner in Leiden ꝛc. Doch hat das Einkommen der fremden Stärke, so wie des Puders, den inländischen Fabriken von jeher großen Abbruch gethan. Denn, ist die fremde Waare auch bey

weitern nicht so gut, so kann man sie dagegen auch um so wohlfeiler haben.

Schiffszwieback. Dazu giebt es eigene Beckereyen; das feine Gut, wird aus Weizen, und das grobe aus Rocken gebacken. Die Beschaffenheit dieses Erwerbs, hängt von dem Zustande ab, worinn sich die große Schiffahrt befindet.

Vor mehreren Jahrhunderten, war der Zwieback des nordholländischen Dorfes Wormer, weltberühmt; man nannte ihn Wormerbeschuit oder Wormerbanket; In Amsterdam wurde dafür ein eigener Markt gehalten. Man zählte in Wormer über 200 Zwiebackbäckereyen; diese brauchten jährlich für 100,000 fl. Gäscht und Milch. Ihre Waare ging fast nach allen Gegenden der Welt, vom nördlichen Europa an, bis nach Ostindien, Brasilien 2c. Das Dorf Jisp hatte auch viele Zwiebackbäckereyen, und brauchte jährlich für 12,000 fl. Gäscht und Milch.

Rocken.

1) Holländische Sorten. Der Zeeländische Rocken, ist schön, grob von Korn,

und sehr fett. Er dient besser zum Kuchen- als zum Brodbacken. Bey guten Gewächsen, findet man ihn 130 Pf., und schwerer, wiegend. In bedeutender Menge wächst er nicht, und es kann nie so viel davon angebracht werden, daß er einigen merklichen Einfluß auf die Preise verursachen könnte.

Der Frisische Rocken, ist trockener, und im Allgemeinen, von feinerem Korn, als der Zeeländische, und gut zum Backen. Bey guten Gewächsen, können davon ziemlich beträchtliche Quantitäten angeführt werden.

Den Geldrischen und Overysselschen, bezeichnet man insgemein unter dem Namen von Braunem Rocken. Vormals wurde er größtentheils allein an Brennereyen, und, bey einem vorauszusehenden Avanz, an Spekulanten debitirt. Beym gegenwärtigen Mangel an Ostsee-Sorten, muß er zum täglichen Consumo dienen, und die Brodbäcker haben sich genöthigt gesehen, eine andere, diesem Rocken mehr angemessene Manier, um ihn zu Brod zu backen, anzunehmen.

Der sogenannte Kleine Brabantsche

Rocken, wächst in den Gegenden von Hertogenbosch, Breda, und längs den Gränzen von Brabant. Er ist, im Allgemeinen, sehr gut, und kann wenigstens, in jedem Betracht, mit dem Geldrischen und Overysselschen gleich gestellt werden. Die Geneverbrennereyen machen davon einen starken Gebrauch.

Der sogenannte Polder-Rocken, ist im Ganzen, schwammig, und nicht geschickt, um in Amsterdam consumirt zu werden. Dagegen werden Leiden, Gouda, und andere kleinere Märkte, damit überführt. Die Landleute, welche häufig ihr Brod selbst backen, wissen sich mit dieser angewöhnten Sorte zu begnügen.

Der Ostfrisische Rocken kann, im Allgemeinen, mit den braunen Sorten gleichgesetzt werden.

Der Nordholländische Rocken, wird durchgehends Sandrocken genannt; er fällt braun, und ist von einer mittelmäßigen Güte.

Von allen Gewächsen, ist Winterrocken dasjenige, was in Holland am meisten gewonnen wird. Den frühgesäeten Rocken hält man immer für den besten, so wie die Erfahrung solches in

Geldern, Brabant etc., immer mehr und mehr gelehrt hat. Der Sommerrocken ist von einer merklich geringeren Qualität.

2) Fremde Sorten. Diese können füglich in ungetrocknete und getrocknete eingetheilt werden. Zu den ersteren gehören folgende:

Der Danziger Rocken, als der erste im Range. Im Allgemeinen ist er von einer sehr schönen Qualität, blank von Farbe, und sauber. Zum Backen ist er der vorzüglichste und vortheilhafteste; es werden die höchsten Preise gern dafür bezahlt.

Der Elbinger Rocken, ist auch sehr schön, und wird zur Consumtion begierig gesucht; doch fällt er etwas gröber von Korn, und ist, im Allgemeinen, wohl etwas schwammartiger.

Der Königsberger Rocken, ist mit unter die guten polnischen Sorten begriffen; er fällt aber noch etwas gröber, als der Elbinger, und steht überhaupt jenen beyden nach; auch ist er meistens mehr mit Trespe (Trip) besetzt.

Der Meckelnburgische Rocken, ist eine bestbraune Sorte, fällt grob von Korn, und ist

sehr gut für die Bäckereien und Brennereyen. Der Wismarsche und Rostocksche Rocken, ist für beyde vorzüglich; etwas grob, braun, milde, und viel Mehl liefernd. Doch wird im Ganzen nicht sonderlich viel davon nach Amsterdam zu Markt gebracht.

Der Pommersche- und Stettinsche Rocken, kann in vielem Betracht, mit dem Rostockschen gleich gestellt werden; doch ist er nicht so vorzüglich für die Consumtion, bey weitem nicht so mild, und nicht von demselben Geist.

Der Memelsche Rocken, fällt nicht am besten; er ist viel mit Trespe besetzt; man kann ihn als ein Mittelding zwischen dem ungetrockneten und getrockneten annehmen.

Der Oberrheinische oder Hochoberländische Rocken, ist meistens von ausgezeichnet guter Qualität, und für die Consumtion dem Danziger fast gleichkommend; doch liefert er nicht so viel Brod. Die Branntweinbrenner schätzen ihn nicht wenig.

Der Niederrheinische oder Oberländische Rocken, nicht weiter als bis Cleve und Berg wachsend, ist von etwas klammer oder

schwammiger Art, und daher für die Consumtion minder begehrt.

Der Brabantsche und Flämische Rocken, ist meistens von ausnehmender Qualität, sehr gesund und vollgewachsen von Korn, sehr milde, und dient sowohl zum Backen, als zum Brennen.

Vor einigen Jahren hat man auch eine Partei von französischem Rocken aus St. Malo zu Markt gehabt. Er war zwar für sich von sehr guter Qualität, dabey aber so sehr mit Steinchen besetzt, daß er weder von den Bäckern, noch von den Brauern hat gebraucht werden können.

Englischer Rocken, ist seit vielen Jahren hier nicht zu Markt gewesen. Er ist besonders schön, sehr milde, und gibt vortreffliches Brod.

Der Amerikanische Rocken, vortrefflich, meistens schwer von Gewicht, wird von den Bäckern und Brennern mit Begierde gesucht.

Es pflegte ehemals Rocken vom Vorgebirge der guten Hoffnung, für Rechnung der Ostindischen Kompagnie, nach Holland zu

kommen *). Er war von sehr guter und milder Art, blankbraun von Farbe, und wog über 120 Pf. per Sack. Zur Consumtion lieferte er ein sehr gutes Stück Brod.

Der Dänische Rocken, wovon jedoch der hiesige Markt in vielen Jahren nichts gesehen hat, fällt sehr gemein, ist schwärzlichbraun von Farbe, und wird im Gebrauch meistens mit anderen Sorten vermengt.

Es folgen nun die getrockneten Sorten. Wie es mit dem Trocknen des Rockens und Weizens in Rußland beschaffen ist, weiß ich nur vom Hörensagen mitzutheilen. Solches geschieht in hölzernen Hütten, worinn die Kornähren auf Stangen gehängt, und durch den heißen Rauch der darunter befindlichen Oefen zum Trocknen gebracht werden; dies wird gemeiniglich in ungefähr vier und zwanzig Stunden befördert. Alsdann kann das Korn bequem ausgedroschen werden. —

Im Allgemeinen ist der getrocknete Rocken

*) Das Getreide vom Vorgebirge der guten Hoffnung wurde in Schiffen, von 250 bis 300 Last, angebracht.

größtentheils für die Brennereyen brauchbar. Inzwischen gibt es stark und nicht stark getrocknete Sorten. Die ersteren dienen insbesondere für die Brennereyen; von den letzteren hingegen wird auch mehrmals zur Consumtion Gebrauch gemacht, zumal wenn sie schon einige Jahre alt sind. Denn durch das Liegen vermindert sich allmählig das Trockene, und alsdann mag ein gutes Brod daraus gebacken werden können.

Die Moskowischen, Archangelschen, Petersburgischen und Rigaischen, gehören nicht zu den am stärksten getrockneten Sorten. Meistens sind sie von guter Qualität. Es liegen gegenwärtig in Amsterdam noch ansehnliche Parteien Rocken von Archangel und Riga, die wohl vier bis sechs Jahre gelagert haben. Da von diesen, durch die Länge der Zeit, das Trockene gewichen ist, so werden sie von den Brodbäckern willig gekauft.

Vom Rigaischen Rocken giebt es Beyspiele, daß der Herzog von Kurland ihn für seine Rechnung nach Amsterdam geschickt hat. Der Kurländische Rocken ist besser, als der Liefländische; beyde werden über Riga nach Holland geschickt.

Die Arensburger, Liebauer, Pernauer, und Windauer Sorten sind insgesammt stärker getrocknet, und daher mehr für die Brennereyen dienlich.

Der Arensburger Rocken, ist sehr hart getrocknet, und von einer besonders guten Art; die Farbe ist schön blank. Doch kommen davon selten beträchtliche Parteien nach Holland. Die übrigen von den gedachten Sorten, insonderheit Libauer, sind auch gesucht.

Gerste.

1) Holländische Sorten. Die Wintergerste ist der Sommergerste immer vorzuziehen.

Die Zeeländische Gerste, ist von den einheimischen Gewächsen das beste. Sie ist blank, vollgewachsen, und zum Malzen sehr schicklich. In den Bier- und Essigbrauereyen, wie auch in den Geneverbrennereyen, ist sie gern gesehen.

Die Friesische Gerste, ist im Ganzen nicht so blank, und von ungleicher Qualität; doch ist sie geachtet, und wird, wie die zeeländische, angewandt.

Beyde genannte Sorten werden auch geschält.

Geschieht solches mit der Wintergerste, so heißt es Relzel oder Gort; geschieht es mit der Sommergerste, so heißt es Perlgraupen (Paarl Garst, oder Geperlde Garst).

Die ersten Graupenmühlen (Pelmolens) in Nordholland wurden im siebzehnten Jahrhundert angelegt; ein Deutscher soll sie da eingeführt haben.

Die Zeeländische Wintergerste ist am besten zum Malzen und Schälen; die zeeländische Sommergerste ist nicht so gut zu Perlgraupen, als die Friesische.

Zum Bierbrauen wird das Wintermalz, zum Essigbrauen und Branntweinbrennen aber das Sommermalz vorgezogen. Zu Versendungen taugt am besten das Wintermalz.

2) Fremde Sorten. In gewöhnlichen Zeiten wird viel Gerste aus Ostfriesland (jetzt Holländisch), und den Vorlanden oder der Eider, angeführt. Man hat davon ebenfalls Sommer- und Wintergerste. Im Allgemeinen gibt es nur selten Jahre, daß sie schön fällt; meistens ist sie mittelmäßig oder gemein. Die Wintergerste wird, wegen ihres wohlfeileren Prei-

ses, viel zu Versendungen, wie auch zum Malzen und Schälen, gebraucht.

Es kommt auch Oberländische Sommer- und Wintergerste an, meistens von guter Qualität. Sie wird zum Malzen und Schälen verkauft.

Seit wenigen Jahren ist noch eine Art von Rheingerste angekommen; sie fällt zwar gut, ist aber etwas unrein; man hat sie bisher allein zum Schälen gebraucht.

Die Brabantsche und Flämische Gerste, kommt auch wohl hier zu Markt, wird aber meistens unter dem Namen von zeeländischer Gerste verkauft, indem sie sehr wenig von derselben verschieden ist.

Gerste und Malz aus England, waren sonst ein sehr beträchtlicher Zweig des Handels, und Tausende von Lasten wurden jährlich auf den holländischen Märkten verkauft. Seit langer Zeit ist nichts von einigem Belang davon angekommen. Das inländische Wintermalz hat, um ein dauerhaftes Bier zu brauen, vor dem englischen den Vorzug. Dagegen ist das englische Malz besser zum Brennen.

Hafer.

1) Holländische Sorten. Der Brauhafer muß wenigstens 80 Pf. per Sack schwer seyn. Er fällt kurz und rund von Korn. Diese Sorte ist ganz ein inländisches Produkt, und kommt aus Groningen, West- und Ostfriesland ꝛc.; man braucht sie zum Brauen, und um Grütze (Haver de Gort) daraus zu machen; sonst auch großentheils zur Fourage, und zum Versenden nach England.

Der Brauhafer, wird in feinen und dicken unterschieden. Den feinen zieht man meistens in West- und Ostfriesland; den dicken in Groningen, und in den Polders; es gibt mehr dicken, als feinen Brauhafer.

Der Futterhafer, wächst größtentheils im Groningerland, wo jährlich, bey einem guten Gewächs, 20,000 und mehrere Lasten gewonnen werden. Meistens wiegt er circa 70 Pf. per Sack. Er ist blank. Auch in Südholland, zumal in der Gegend von Gorkum, wird Futterhafer, zwischen 1 und 2000 Last jährlich gezogen; er ist ziemlich blank, aber leicht, und wiegt unter 70 Pf. Im Allgemeinen wird der Futter-

hafer hier zu Lande wenig gebraucht; das meiste ist für die Exportation, und für die Armeen ꝛc.

Ferner gibt es eine Art von schwarzem Hafer (Kraal-Haver); er ist zwar gut, wird aber wenig verlangt, und daher seit den letzten Jahren nur sparsam gebaut.

2) Fremde Sorten. Es wird kein Brau-, wohl aber Futterhafer nach Holland geführt, nämlich zuweilen aus der Ostsee, Rußland, und der Eider. Doch ist es schon viel, wenn von jeder dieser Gegenden jährlich Tausend Last ankommen. Der Ostseeische Futterhafer ist von mittelmäßiger Qualität. Der russische ist getrocknet, und so allein zu gebrauchen, um bey Versendungen mit anderen Sorten melirt zu werden. Der Eider-Hafer (Störsfutter), ist sehr schön, und gehört zum besten Futterhafer.

Buchweizen.

Von den inländischen Sorten gehört der Amersfoorter Buchweizen zu den besten, und gibt einen sehr guten Mehl-Ertrag. Ihm am nächsten folgt der Gooische, und dann der Niekerker und der Bosche Buchweizen, wel-

cher

cher letztere sich durch sein kleineres Korn, und seine hellere Farbe von den anderen besonders unterscheidet.

Der Friesische Buchweizen, ist ebenfalls gut, allein das Mehl fällt etwas ins Blaue. Der Rozendaalsche und Bredasche Buchweizen wird, weil er dünner von Schale ist, dem Amersfoorter noch vorgezogen. Der Geldrische ist im Allgemeinen von einer mittelmäßigen Qualität. Der Overysselsche gehört zu den geringsten inländischen Sorten; man findet immer sehr viele taube Körner darinn, und er wird durchgehends an 60 fl. per Last minder, als der Amersfoortsche in Preis gehalten.

Uebrigens hat man hier zu Lande die Bemerkung gemacht, daß der auf niedrigen Gründen wachsende Buchweizen der schlechteste, und der auf hohen Gründen der beste ist.

Von den fremden Sorten sind der Mechelnsche, Brabantsche, Flämische, Amerikanische, und Englische Buchweizen die besten, und insgesammt von vortrefflicher Qualität. Doch haben die beyden letzteren mehrmals den Fehler, daß viele Steinchen darinn

sind; diese haben durchgehends die Größe der Buchweizenkörner, und können daher nicht gut gesichtet werden, sondern bleiben mit der Partei vermengt.

Leinsaat; Hanfsaat.

Von beyden Artikeln habe ich unter Flachs und Hanf schon Einiges gesagt. Hier ist von deren Beschaffenheit auf dem Markt, und vornämlich von der Schlagsaat, die Rede.

Von den inländischen Sorten, wird die zeeländische Leinsaat für die beste gehalten; sie fällt sehr sauber von Korn, gelblicht von Farbe, und glänzend, und liefert gewöhnlich viel Oel aus. In Friesland wird wenig Leinsaat gezogen; sie ist geringer, als die zeeländische.

Von Säe-Leinsaat wird in Zeeland keine andere, als wirklich neue Saat gezogen, und diese ist sehr geachtet.

Von den ausländischen Sorten kann gesagt werden, daß die Königsberger Leinsaat nicht so gut, als die zeeländische ist. Die Petersburger und Drojaner fällt etwas gröber, und nicht so schön, auch ist sie mit Trespe

(Trip) besetzt. Die Libausche ist sehr gut, oft aber mit schwarzen Körnern (Krenten) bestreut. Die Rigaische, ist von einer etwas geringeren Qualität. Die Moskowische, ist sehr begehrt, und kann zu den besten Sorten gerechnet werden. Die Amerikanische, fällt sehr schön, und wird der Zeeländischen an die Seite gestellt.

Die Rigaische Säe-Leinsaat, ist vortrefflich, und wird anderen Sorten meistens vorgezogen, weil sie größere Stengel hervorbringt.

Von Hanfsaat, wird im Lande selbst, das meiste im Alblasserwaard gezogen; sie fällt gut und sauber. Sie muß gut trocken seyn; die Fettigkeit verursacht das Anstecken. Ziemliche Parteyen davon gingen sonst, in Säcken, nach Spanien, um daselbst gesäet zu werden.

Ausländische Sorten Hanfsaat, sind die von Riga und Königsberg. Sie sind von festerer Substanz und dauerhafter, als die holländische, und dieser daher vorzuziehen.

Rapsaat (Koolzaad).

1) Holländische Sorten. Rapsaat, wird in Holland auf vielen Stellen gezogen. Die von

Briel, Altena, und der Betuwe, gehören zu den besten Sorten, sauber von Korn, und fett von Oel. Die beyden letzteren werden in Utrecht zu Markt gebracht. Von den Zeeländischen Sorten, ist die aus dem Lande Ter Goes die beste; dann folgen die von Overvlakkée und Walcheren. Die von Friesland und Groningen kann man, wenn Blüthe, Reifung, und Erndte, nach Wunsch ausfallen, als sehr wenig von der Zeeländschen verschieden, annehmen. Vom Ostfrisischen, ist das aus der Gegend von Norden, am besten; als geringere folgen die von Emden, Kromhorn, und Karolinerziel; noch geringer sind die von Jever, und von der Weser. Die Bauern machen die Saat nicht so gut schoon.

Die sogenannte Polderzaad, ist Eins ins Andere, von einer geringeren Qualität.

Sommersaat ist gemeiniglich $\frac{1}{3}$ weniger werth, als Wintersaat.

Aveelzaad, meistens im Utrechtschen und Geldrischen gezogen, ist auch eine Wintersaat, welche gewöhnlich Vierzehn Tage früher, als Kohlsaat, reif wird; übrigens feiner von Korn,

aber geringer von Qualität; man vermengt sie viel mit Kohlsaat. Ehemals zog man viel Aveelsaat im Distrikt von Buren; seit einigen Jahren aber, geschieht solches weit weniger, wahrscheinlich, weil sie im Winter nicht so, wie die Kohlsaat, dem Frost, und den Nachtheilen von Erdflöhen und Schnecken, kann Widerstand leisten.

Reufzaad, ist auch eine schwarze Saat, merklich geringer, als Aveel, und klein von Korn.

Krodzaad, ebenfalls schwarz, von sehr geringer Qualität, und nur um $\frac{1}{2}$ oder $\frac{2}{5}$ so viel werth, als Kohlsaat. Zuweilen trifft man sie als Unkraut zwischen Kohlsaat und Leinsaat an.

Im Allgemeinen läßt sich noch von der Kohlsaat sagen, daß die Sorten selbst, sich jährlich viel nach dem günstigen oder ungünstigen Ausschlag des Gewächses, unterscheiden, so wie es mit anderen Saaten der Fall ist. Die trockenste Kohlsaat, ist die beste. Das schwerste Land, liefert die beste Saat. Die schwerste und sauberste Saat, ist vielmals die fetteste, und mithin die beste.

Zu Versendungen, wie solches oft nach Bra=

bant und England Statt findet, sind die trockensten und besten Sorten, am meisten tauglich.

2) Fremde Sorten. Sehr gut sind die von der Eider, Nordstrand und Kogen. Die Landleute wissen es da gut schoon zu machen. Die Nord = Dithmarsische, auch sehr gut, kann den eben genannten gleich gesetzt werden. Die Süd = Dithmarsische, ist etwas geringer. Die von der Stöhr, von derselben Art, wird jedoch nicht so gut schoon gemacht.

Die Englische Kohlsaat fällt sehr schön; doch unter den zufällig hieher gekommenen Parteyen, waren die meisten nicht so gut, als die beste Zeeländische.

Die Brabantsche Kohlsaat, auch von sehr guter Art, fällt gemeiniglich schwer, und gibt viel Oel. Es mag jedoch nicht ausgeführt werden.

Schließlich ist zu bemerken, daß die Rapsaat auf holländisch Koolzaad, das Oel daraus aber Raapolie genannt wird.

Oelmühlen.

Die ersten Oelmühlen in Holland, entstanden kurz nach dem spanischen Kriege, und wurden aus Flandern übergebracht. Sie befinden sich vor-

nämlich und in größter Menge, in Nordholland, wo sie ehemals einen Hauptzweig des Reichthums dieser Provinz ausgemacht haben. Gegenwärtig liegen sie sehr danieder, und, wären die Eigenthümer nicht sparsam lebende Personen von gutem Vermögen, die im Stande sind, auf bessere Zeiten zu warten, so müßte dieser Erwerb gänzlich aufgegeben werden.

Ausser dem bekannten Druck der Zeitumstände, der jedoch einmal ein Ende nehmen wird, ist eine dauerhafte Ursache des Verfalls der holländischen Oelfabriken, eingetreten. Es wird nämlich schon seit ziemlich langer Zeit, in Flandern allerley Oel geschlagen, das dem holländischen, wo nicht gleich, doch sehr nahe kommt, und um einen guten Theil wohlfeiler ist. Dadurch verliert Holland nicht nur den ausländischen Hauptabsatz, sondern muß auch zu gleicher Zeit leiden, daß große Quantitäten von flandrischen oder brabantschen Oelen, selbst in sein eigenes Land geführt werden. Flandern lieferte sonst nur ein schlechtes, dickes Oel. In neueren Zeiten aber, haben einige Zaandammer Arbeiter, die holländische Manier daselbst eingeführt, und das Oelschlagen nicht

nur verbessert, sondern auch zu einer rasch zunehmenden Ausdehnung gebracht.

Inzwischen trösten sich die Holländer noch damit, daß die flandrischen Oele sehr tief unter den ihrigen stehen, und daß sie nicht leicht ihren hohen Grad der Vollkommenheit erreichen werden. Es gehören auch viel größere Kosten dazu, um die Mühlen ganz nach der holländischen Manier anzulegen. Die Oele, werden in Flandern lange so gut nicht fabrizirt; insonderheit hat das Rüböl daselbst einen schlechten Geschmack, welches, da es viel zur Mundkost dient, einen wesentlichen Fehler ausmacht.

Es gibt auch Oelmühlen um Dordrecht. Wie ich daselbst hörte, wird das Oel dem Zaandammer vorgezogen, weil es noch reiner ist. Es steht daher gemeiniglich etwas höher im Preise.

Kleesaamen.

Er wird in rothen und weißen, nicht nach der Farbe des Saamens, sondern nach der Farbe der Blüthe, unterschieden. Gewöhnlich ist vom rothen, die größte Quantität, auch ist derselbe meistens niedriger im Preise.

Rother

Rother Kleesaamen, kommt größtentheils vom Oberrhein, von Frankreich, Brabant, Lüttich, Berg und Jülich; etwas weniges wird im oberen Theil von Geldern gezogen. Die Qualitäten folgen nach der genannten Reihe. Die Farbe ist grünlicht mit Purpur vermischt, und das Korn ist größer, als beym weißen Saamen.

Der weiße Kleesaamen wird vom Rhein, und von Berg und Jülich angeführt. Er ist auch ein Haupt-Produkt von Friesland. Die Farbe ist gelb, mit Roth vermischt. Der vornehmste Absatz, geschieht nach Großbritanien und Irland, wie auch nach Nordamerika, zum Wiesenbau. Nach Dänemark, Norwegen, und der Ostsee, wird auch wohl etwas gesandt. Ein kleiner Theil wird in Holland selbst verbraucht.

Senf; Kanariensaamen; Zwiebelsaamen; und andere feine Sämereyen.

Der Senfsaamen, ist entweder braun, oder gelb. Er muß trocken, hart, und nicht greis seyn. Der braune wird größtentheils in Nordholland gezogen; zuweilen kommt auch etwas davon aus Frankreich. Der gelbe ist eben-

falls meistens ein nordholländisches Produkt. Geldern gewinnt auch gelben Saamen, zumal wenn der Frost die Kohlsaat vernichtet hat; denn, in solchem Falle, wird das Land im Frühjahr mit Senf besäet.

Der braune Senfsaamen, ist ungleich theurer als der gelbe. Von dem letzteren bleibt das meiste in Holland; dagegen geht von dem ersteren das meiste nach England.

Einen vortrefflichen und längst berühmten Mustert, präparirt man in Zaandam. Ehemals schickte man ihn, wegen seiner Haltbarkeit, viel nach Ostindien. Seit einiger Zeit wird in Rotterdam, Mustert nach englischer Art fabrizirt; doch er scheint zu viel Säure zu haben.

Kanariensaamen, wird in Nordholland gezogen; der größte Theil aber kommt aus Frankreich. Das Meiste davon geht über Rotterdam nach England. Guter Kanariensaamen, muß hellgelb, trocken, sauber, glänzend, und grob von Korn seyn.

Zwiebelsaamen (Uyenzaad), wovon es folgende Sorten gibt: Blaßrothe Zwiebeln (Bleekroode Uyen, Peer-Uyen), deren Saa-

men in großer Menge, und zwar bis 60,000 Pf. jährlich, über Rotterdam nach England gehen, wo sie Strasburg Onions heißen, weil sie zuerst vom Elsaß nach Holland übergebracht worden sind. Blutrothe, und weiße Zwiebeln, welche letztere auf Englisch Silver-skin Onions genannt werden. Von diesen beyden, gehen nur kleine Portionen Saamen nach England.

Turnipsaamen, meistens in Nordholland gezogen; geht sehr viel über Rotterdam nach England.

Rapunzelsaamen (Veldslazaad, Vetzaad), in den Gegenden von Castricum, Baccum, und Egmond in Nordholland gezogen; geht in beträchtlichen Quantitäten, überall durch ganz Europa. Von Spinatsaamen, geschehen ebenfalls Versendungen.

Hirse (Gierst), zieht man vornämlich in Geldern.

Erbsen und Bohnen.

In Zeeland werden die weißen Bohnen, weißen Erbsen, und gelben Erbsen, wenn sie ganz reif sind, ausgedroschen, und

dann entweder per Last, oder per Sack verhandelt. Ein großer Theil wird auf den Kriegs- und Kauffarteyschiffen, verzehrt, und ausserdem überall versandt. Die grauen, grünen, und Kapuziner-Erbsen, werden vornämlich im Stift-Utrechtischen, für den Handel bereitet. Alle diese Artikel kommen nach Amsterdam auf den Erbsenmarkt.

Getrocknete Grünigkeiten (Gedroogde Groentens).

Vor ungefähr siebzig Jahren, hat Cornelis Stegerhoek in Noordwyk, eine Art erfunden, um verschiedene Grünigkeiten künstlich zu trocknen. Es ist daraus eine sehr beliebte und gangbare Waare geworden, die aus folgenden Artikeln besteht:

Gartenbohnen (Vicia faba; Feves de marais; Tuinboonen), sie werden nach ihrer Größe, in drey Sorten gebracht, wovon die kleinsten, am höchsten im Preise stehen. Auspahlerbsen (Dop-Erwtjes), ebenfalls drey Sorten, wovon die kleinsten am besten und theuersten sind. Zuckererbsen (Puiltjes), Eine Sorte. Schnittbohnen (Snyboontjes), Eine Sorte.

Prinzessinbohnen (Sparsieboontjes, Slaboontjes), Eine Sorte. Alle diese Hülsenfrüchte werden in Noordwyk selbst gezogen; wenn sie noch jung sind, seiht man sie kalt durch Körbe, und trocknet sie auf mit Weißpapier belegten Oefen; alsdann geschieht, mittelst Siebe, die Sortirung; endlich werden sie bey Pfunden in Tuten gepackt.

Artischockenstühle, aus Nordholland nach Noordwyk kommend, werden daselbst eben so getrocknet. Den Blumenkohl säubert man, wie es gewöhnlich in der Küche geschieht; dann kommt er auf den Ofen.

Endlich werden auch Hahnbutten (Roozebottels) getrocknet; sie werden halb durchschnitten, der Saamen herausgenommen, und dann auf den Ofen gelegt.

Ausser dem einheimischen Verbrauch, wird vieles von diesen nützlichen Artikeln, nach Rußland, und überhaupt nach dem Norden, wie auch nach Westindien ꝛc. versandt. Das Geschäft wird von Cornelis Stegerhoek, dem Enkel des obigen, fortgesetzt.

In Amsterdam hat man vor Kurzem erfun-

den, ein Salat- oder Eßöl, aus den Schnittbohnen, zu ziehen. Man nennt es Snyboonen Olie. Es wird als vortrefflich und gesund gerühmt, hat auch ein feines Ansehen. Allein den Geschmack nach frischen Schnittbohnen, will es nicht verlieren.

Medizinalkräuter (Noordwyker Kruiden).

Pflanzen zum Gebrauch in den Apotheken, sind seit undenklichen Zeiten, in Noordwyk gezogen worden. Ehedem, als jede Woche blos nach Amsterdam ein großes Fahrzeug mit frischen Kräutern beladen, ging, war dieser Erwerb von Erheblichkeit, und es konnten zwölf Gärtner in Noordwyk, gut dabey bestehen. Seit der allgemeineren Einführung der chemischen Mittel, hat er sich sehr vermindert, und von jenen zwölf, sind nur noch zwey Gärtner übrig geblieben, deren Wesen freylich viel ausgedehnter ist, als es einzeln in jenen Zeiten der Fall war. Gegenwärtig werden die Kräuter von den Apothekern bestellt, und denselben getrocknet geliefert. Ein Theil der officinellen Pflanzen, wird ausser den Gärten, auch in den Gehölzen und auf den Dü-

nen, nahe bey Noordwyk, von denselben Gärtnern gesammelt, und ihren Verzeichnissen mit einverleibt.

In Amsterdam, und anderen holländischen Städten, gibt es Krämer, die mit Noordwyker Kräutern handeln. Dies sind dann vornämlich getrocknete aromatische Kräuter, als: Rosmarin, Lavendel, Fenchel, Dill, Thymian u. s. w., mit Einschluß der im vorigen Abschnitt genannten getrockneten Grünigkeiten aus Noordwyk.

Sehr häufig für die Apotheken, werden in Noordwyk, Sassenheim ꝛc. die Rosa pallida und rubra gezogen, um aus jener das Rosenwasser, und aus dieser eine Conserve zu bereiten. Von jener sandte man sonst die Blätter gesalzen in halben Ahmen nach Ostindien, wo man die Rosenessenz daraus präparirte, von welcher ein Theil wieder nach Holland ging.

Ehemals zog man auch Süßholz in Noordwyk, vornämlich zum frischen Gebrauch, um der strengen Butter einen besseren Geschmack zu geben. Seit ungefähr zwanzig Jahren, ist dies Mittel ausser Gang gekommen, und das Süßholz bringt nicht mehr die Kosten auf, um es zu kultiviren.

Verschiedene Gartengewächse.

Der holländische Blumenkohl ist vortrefflich, und die Kultur desselben hat seit den letzten funfzig Jahren, ausserordentlich zugenommen. Insonderheit beliebt ist der Leidensche oder der rund um den Haag gezogene Blumenkohl. Von den Dörfern Hondsholredyk, Naaldwyk, und dem Westland, und den Loosduinen, gehen wöchentlich, und beynahe täglich, Fahrzeuge mit Blumenkohl nach Amsterdam und anderen Städten. Auch liefert Rhynsburg viel Blumenkohl, den man aber für minder gut und nicht so fein hält; man düngt ihn daselbst mit dem Abfall von Fischen (Grom), der in Gruben zur gehörigen Fäulung gebracht wird. Der sogenannte Alkmaarsche Blumenkohl, kommt aus den umliegenden Dörfern von Alkmaar, und etwas später, als der aus den vorhin genannten Oertern.

Weißen und rothen Kohl, zieht man vornämlich in Nordholland, insbesondere in der Gegend von Hoorn; gelben Wirsing, vortrefflich bey Blumenthal. Berühmt sind der Selleri in der Meierey (Bossche Seldery), und die Artischocken aus der Gegend von Enkhuizen.

Spar-

Spargel, werden in Noordwyk, vom ersten bis zum dritten Jahre, zum Handel, sowohl für die inländischen Pflanzungen, als auch für Frankreich, Rußland rc. gezogen. Ich sah bey einem Freunde in Haarlem eine eben angekommene einzelne Bestellung aus Petersburg auf 15,000 Stück Spargel. Was vom Spargel übrig bleibt, wird für die Apotheken getrocknet. Uebrigens versehen Hillegom, Uitgeest, und Westland, mit Spargel zum augenblicklichen Verzehren, Amsterdam und andere Städte.

Erbsen, und Zuckererbsen, kommen aus Hillegom; letztere auch in großer Menge, aus Alsmeer.

Außerdem werden die holländischen Städte, von den umliegenden Dörfern, mit allerley frischen Gemüsen für den täglichen Hausbedarf versehen.

Rüben (Raapen und Knollen), und gelbe Wurzeln (Peen), sind in vielen holländischen Gegenden, und insonderheit in Nordholland, vorhanden. Der kleine Umfang zwischen Hoorn und Enkhuizen liefert davon jährlich an 100,000 fl. Werth. Sie werden großentheils zur Viehfütterung angewandt.

Kartoffeln (Ardappelen).

Die Vortrefflichkeit der holländischen Kartoffeln ist allgemein berühmt, und in mehreren Gegenden von Europa genießt man sie mit besonderer Vorliebe. Vor achtzig Jahren war dies Gewächs den Holländern noch nicht bekannt. Sie sollen erst zur Zeit, als Prinz Wilhelm IV. sich mit der englischen Prinzessinn Anna vermählte, aus England herübergekommen, und dann ihr Anbau einzeln versucht worden seyn. Anfänglich wurden sie verachtet, und es dauerte ziemlich lange, ehe der Holländer sich recht daran gewöhnen wollte. Um so häufiger und unentbehrlicher ist ihr Gebrauch in neueren Zeiten geworden; und jetzt beschwert man sich, daß die übertriebene Kultur der Kartoffeln allzu sehr über andere nützliche Gewächse die Oberhand gewinnt.

Die auf einem Sandboden wachsenden Kartoffeln sind ausnehmend blank, und sehr mehlig. Sie heißen Zand-Aardappelen, und, in den Gegenden der Dünen, Duin-Aardappelen.

Die auf einem Kleiboden wachsenden Kartoffeln sind von fester Art. Davon sind die zeeländischen und friesischen am meisten bekannt.

Die letzteren zeichnen sich besonders durch ihre Dauer aus.

Die auf den hohen Mooren von Groningen wachsenden Kartoffeln sind auch vortrefflich. Von diesen insonderheit werden viele ausgeführt.

Ehemals gab Holland gern und reichlich seine Kartoffeln an fremde Länder. Bey der jetzigen immer allgemeiner und häufiger werdenden eigenen Verzehrung dieses Produkts nimmt die Exportation desselben in eben dem Verhältnisse ab.

Obst.

Von Aepfeln, sind in Holland folgende die allgemeineren Sorten: Pigeon rouge, Wyker Pipin, und Goldrenetten; außerdem geringere, zum Küchengebrauch.

Von Birnen, gibt es Beurré gris, Poire Madame, und einige Winterbirnen.

Von Kirschen, größtentheils aus Geldern, die Maikirsche, die Byerlandsche oder Kriekkirsche, und Morellen.

Von Pflaumen, die Reine Claude, bey Lisse rc.; die Eyerpflaume (Boere wit) bey Castricum rc. Viele Pflaumen kommen aus Geldern und Overyssel.

Von Pfirschen, die Montagne, und die Zwolsche. Von Aprikosen, die Orange, und die Bredaische.

Von Trauben, die frühe weiße Van der Laan; die lose weiße, kommt etwas später; sie ist hart von Schale, und dauerhafter, aber nicht so delikat; die blaue Frankenthaler.

Das schöne nordholländische Dorf Hillegom, liefert viel und vortrefflich: Erdbeeren, Johannisbeeren, und Stachelbeeren. Boskoop und Alsmeer, sind ebenfalls wegen Erdbeeren berühmt. Aus dem letzteren Dorfe gehen, zur eigentlichen Zeit, täglich zwey mit dieser Frucht beladene Fahrzeuge nach Amsterdam, wo man den gesammten Absatz derselben bloß von dem gedachten Dorfe her, auf 30 bis 40,000 fl. rechnet. Die Erdbeerenkörbchen stehen in den Fahrzeugen, auf bretternen Gestellen.

Wallnüsse, liefern Geldern, der Alblasserwaard rc., überhaupt aber nicht viel. Das meiste davon kommt vom Rhein her.

Getrocknetes Obst, oder Backobst, als: Aepfel, Birnen, und Zwetschen, wird vornämlich aus der Schweiz angebracht.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Nemnich, Philipp Andreas,

Tagebuch einer der Kultur und Industrie gewidmeten Reise

Bd.: 3

Tübingen 1809

It.sing. 708-3/4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10467631-5